robot coupe®



CL 40



Français

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Déclare que les machines désignées par leur type ci-dessus, sont conformes :

- aux exigences essentielles des directives européennes suivantes et aux législations nationales les transposant :
  - Directive "Machines" 2006/42/CE,
  - Directive "Basse-tension" 2006/95/CE,
  - Directive "Compatibilité Électromagnétique" 2004/108/CE,
  - Règlement Cadre "Matériaux et objets en contact avec des denrées alimentaires" (CE) N° 1935/2004
  - Directive "Matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires" 2002/72/CE,
  - Directive "Réduction des Substances Dangereuses" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directive "DEEE" 2002/96/CE,
- aux dispositions des normes européennes harmonisées suivantes et aux normes précisant les prescriptions relatives à la sécurité et à l'hygiène :
  - NF EN 12100-1 et 2 - 2004 : Sécurité des Machines – Principes généraux de conception,
  - NF EN 60204-1 - 2006 : Sécurité des Machines – Équipements électriques des machines,
  - NF EN 12852 : Préparateurs culinaires et blenders
  - NF EN 1678- 1998 : Coupe-légumes,
  - NF EN 454 : Batteurs-Mélangeurs,
  - NF EN 12853: Batteurs et fouets portatifs (Mixers plongeants),
  - NF EN 14655 : Coupe-baguettes
  - NF EN 13208 : Éplucheuses à légumes
  - NF EN 13621 : Essoreuses à salade
  - NF EN 60529-2000 : Degrés de protection :
    - IP 55 pour les commandes électriques,
    - IP 34 pour les machines.

Deutsch

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die oben mit ihrer Typenbezeichnung angegebenen Geräte entsprechen

- den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien und den diese umsetzenden gesetzlichen Bestimmungen:
  - Maschinenrichtlinie (RL 2006/42/EG)
  - Niederspannungsrichtlinie (RL 2006/95/EG)
  - Elektromagnetische Verträglichkeit (RL 2004/108/EG)
  - Verordnung (EG) über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (1935/2004)
  - Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen (2002/72/EG)
  - Beschränkung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/95/EG)
  - Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten (RL 2002/96/EG)
- den Bestimmungen der folgenden harmonisierten Europäischen Normen und den auf dem Gebiet der Gesundheit und Sicherheit geltenden Rechtsvorschriften:
  - EN 12100-1 und 2 - 2004: (Sicherheit von Maschinen – Grundbegriffe, allgemeine Gestaltungsleitsätze)
  - EN 60204-1 - 2006 (Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrustung von Maschinen, allgemeine Anforderungen)
  - EN 12852: (Vertikalkutter und Mixer)
  - EN 1678-1998: (Gemüseschneidemaschinen)
  - EN 454: (Planetenrühr- und -knetmaschinen)
  - EN 12853: (Handmixer und Handrührer)
  - EN 14655: (Baguette-Schneidemaschinen)
  - EN 13208: (Gemüseschälmaschinen)
  - EN 13621: (Salatschleudern)
  - EN 60529-2000: Schutzarten durch Gehäuse:
    - IP 55 für die Schalter
    - IP 34 für die Geräte

Español

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaro que las máquinas designadas anteriormente por su tipo se conforman a:

- los requisitos básicos de las siguientes directivas europeas y a las legislaciones nacionales que las transponen:
  - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
  - Directiva "Baja tensión" 2006/95/CE,
  - Directiva "Compatibilidad electromagnética" 2004/108/CE,
  - Reglamento marco "Materiales y objetos en contacto con productos alimentarios" (CE) N° 1935/2004,
  - Directiva "Materiales y objetos de material plástico destinados a entrar en contacto con productos alimentarios" 2002/72/CE,
  - Directiva "Reducción de las sustancias peligrosas" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directiva "DEEE" 2002/96/CE,
- las disposiciones de las siguientes normas europeas armonizadas y a las normas que precisan las prescripciones relativas a la seguridad y la higiene:
  - EN 12100-1 y 2 - 2004: Seguridad de las máquinas - Principios generales de diseño,
  - EN 60204-1 - 2006: Seguridad de las máquinas - Equipos eléctricos de las máquinas,
  - EN 12852: Procesadores culinarios y licuadoras,
  - EN 1678- 1998: Corta-hortalizas,
  - EN 454: Batidoras-mezcladoras,
  - EN 12853: Batidores y varillas portátiles (trituradores de mano),
  - EN 14655: Cortadoras de barras de pan
  - EN 13208: Peladoras de hortalizas
  - EN 13621: Escurridores de lechuga
  - EN 60529-2000: Grados de protección:
    - IP 55 para los mandos eléctricos,
    - IP 34 para las máquinas.

Português

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declara que as máquinas abaixo designadas pelo seu tipo estão em conformidade com:

- Os requisitos essenciais das directivas europeias seguintes e as legislações nacionais que as transpõem:
  - Directiva "Máquinas" 2006/42/CE,
  - Directiva "Baixa tensão" 2006/95/CE,
  - Directiva "Compatibilidade Electromagnética" 2004/108/CE,
  - Regulamento "Materiais e objectos em contacto com os géneros alimentícios" (CE) N° 1935/2004
  - Directiva "Materiais e objectos de matéria plástica destinados a entrar em contacto com os géneros alimentícios" 2002/72/CE,
  - Directiva "Redução das Substâncias Perigosas" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directiva "REEE" 2002/96/CE,
- As disposições das normas europeias harmonizadas seguintes e as normas que indicam as recomendações relativas à segurança e à higiene:
  - EN 12100-1 e 2 - 2004: Segurança das Máquinas – Princípios gerais de concepção,
  - EN 60204-1 - 2006: Segurança das Máquinas – Equipamentos eléctricos das máquinas,
  - EN 12852: Preparadores culinários e blenders,
  - EN 1678 - 1998: Cortadoresde legumes,
  - EN 454: Batedeiras-Misturadores,
  - EN 12853: Batedeiras e batedeira portáteis (Trituradores),
  - EN 14655: Cortadores de pão
  - EN 13208: Descascadores de legumes
  - EN 13621: Escorredores de salada
  - EN 60529 - 2000: Graus de protecção:
    - IP 55 para os comandos eléctricos,
    - IP 34 para as máquinas.

English

DECLARATION OF CONFORMITY

Declares that the machines identified by their type above, comply with:

- the essential requirements of the following European directives and with the corresponding national regulations:
  - Directive "Machinery" 2006/42/CE,
  - Directive "Low voltage" 2006/95/CE,
  - Directive "Electromagnetic compatibility" 2004/108/CE,
  - Regulation "materials and articles intended to come into contact with food" (EC) N° 1935/2004,
  - Directive "plastic materials and articles intended to come into contact with food" 2002/72/CE,
  - Directive "Reduction of Hazardous Substances (RoHS) 2002/95/CE,
  - Directive "WEEE" 2002/96/CE,
- the requirements of the European harmonized standards and with the standards specifying the hygiene and safety requirements:
  - EN 12100 -1 & 2 - 2004: Safety of machinery – General principles for design,
  - EN 60204-1 -2006: Safety of machinery - Electrical equipment of machines,
  - EN 12852: Food Processors and Blenders,
  - EN 1678-1998: Vegetable Cutting Machines,
  - EN 454: Blender-Mixers,
  - EN 12853: Hand-held Blenders and Whisks (stick blenders),
  - EN 14655: Bread Slicers,
  - EN 13208: Vegetable Preparation Machines,
  - EN 13621: Salad Spinners,
  - EN 60529-2000: Degrees of protection,
    - IP 55 for the electrical controls,
    - IP 34 for the machines.

Nederlands

CONFORMITEITSVERKLARING

Verklaart dat de hierboven met hun type aangeduide machines voldoen:

- aan de essentiële eisen, die zijn gespecificeerd in onderstaande Europese richtlijnen en in de nationale wetgevingen waarin deze zijn omgezet:
  - Richtlijn "Machines" 2006/42/EG,
  - Richtlijn "Laagspanning" 2006/95/EG,
  - Richtlijn "Elektromagnetische compatibiliteit" 2004/108/EG,
  - Kaderverordening "Materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" (EG) N° 1935/2004
  - Richtlijn "Materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen" 2002/72/EG,
  - Richtlijn "Beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen" (RoHS) 2002/95/EG,
  - Richtlijn "WEEE" 2002/96/EG,
- aan de bepalingen van onderstaande geharmoniseerde Europese normen en de normen die de voorschriften inzake veiligheid en hygiëne specificeren:
  - EN 12100-1 en 2 - 2004: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Algemene ontwerpprincipes,
  - EN 60204-1 - 2006: Veiligheidsuitrustingen van Machines – Elektrische uitrusting van de machines,
  - EN 12852: Keukenmachines en blenders,
  - EN 1678- 1998: Groentesnijders,
  - EN 454: Kloppers-Mixers,
  - EN 12853: Kloppers en handmixers (Staafmixers),
  - EN 14655: Stokbroodsnijmachines
  - EN 13208: Groenteschilmachines
  - EN 13621: Slacentrifuges/Slazwierders
  - EN 60529-2000: Beschermingsgraad:
    - IP 55 voor de elektrische bedieningsorganen,
    - IP 34 voor de machines.

Italiano

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA

Dichiara che le macchine designate dal seguente tipo sono conformi:

- alle esigenze essenziali delle direttive europee seguenti e alle legislazioni nazionali che le traspongono:
  - Direttiva "Macchine" 2006/42/CE,
  - Direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE,
  - Direttiva "Compatibilità Elettromagnetica" 2004/108/CE,
  - Regolamento quadro su "Materiali e oggetti destinati al contatto con alimenti" (CE) N° 1935/2004
  - Direttiva "Materiali e oggetti in materia plastica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari" 2002/72/CE,
  - Direttiva "Riduzione dell'uso di sostanze pericolose" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Direttiva "DEEE" 2002/96/CE,
- alle disposizioni delle norme europee armonizzate seguenti e alle norme che precisano le prescrizioni relative alla sicurezza e all'igiene:
  - EN 12100-1 e 2 - 2004: Sicurezza del macchinario – Principi generali,
  - EN 60204-1 - 2006: Sicurezza del macchinario – Equipaggiamento elettrico delle macchine,
  - EN 12852: Preparatori gastronomici e miscelatori,
  - EN 1678- 1998: Tagliaverdure,
  - EN 454: Sbattitori mixer,
  - EN 12853: Sbattitori e fruste portatili (Mixer ad immersione),
  - EN 14655: Taglia baguette
  - EN 13208: Sbucciatrici di verdura
  - EN 13621: Asciugatrici per l'insalata
  - EN 60529-2000: Gradi di protezione:
    - IP 55 per i comandi elettrici,
    - IP 34 per le macchine.

Svenska

FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE

Försäkran om att apparater med beteckning enligt ovan, stämmer överens med och uppfyller:

- huvudsakliga krav enligt följande europeiska direktiv samt motsvarande nationella regelverk:
  - Direktiv 2006/42/CE – "Maskineri"
  - Direktiv 2006/95/CE – "Lågspänning"
  - Direktiv 2004/108/CE – "Elektromagnetisk kompabilitet"
  - Regelverk (EC) No 1935/2004 – "Material och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
  - Direktiv 2002/72/CE – "Plastmaterial och delar avsedda för kontakt med livsmedel"
  - Direktiv 2002/95/CE – "Minskning av farliga substanser" (RoHS)
  - Direktiv 2002/96/CE "WEEE"
- krav enligt europeisk harmoniserad standard samt standard för specifikation av hygien- och säkerhetskrav:
  - EN 12100-1 & 2 -2004: Maskinsäkerhet – Generella principer för design
  - EN 60204-1 -2006: Maskinsäkerhet – Maskiners elektriska utrustning
  - EN 12852: Matberedare och blandare
  - EN 1678-1998: Grönsaksskärare
  - EN 454: Blandare-mixers
  - EN 12853: Handburna blandare och vispar (stavmixers)
  - EN 14655: Brödskivare
  - EN 13208: Maskiner för beredning av grönsaker
  - EN 13621: Salladsslungor
  - EN 60529-2000: Skyddsklassning
    - IP 55 för elektriska kontroller
    - IP 34 för maskiner.

Dansk

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Erklærer, at maskinerne specificeret med typebetegnelsen ovenfor overholder:

- de væsentlige krav i følgende europæiske direktiver og al national lovgivning til gennemførelse heraf:
  - maskindirektiv 2006/42/EF
  - lavspændingsdirektiv 2006/95/EF
  - direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2004/108/EF
  - rammeforordning om materialer og genstande bestemt til kontakt med fødevarer (EF) nr. 1935/2004
  - direktiv om plastmaterialer og -genstande bestemt til at komme i berøring med levnedsmidler 2002/72/EF
  - direktiv om begrænsning af anvendelsen af farlige stoffer (RoHS) 2002/95/EF
  - direktiv "WEEE" 2002/96/EF
- bestemmelserne i følgende harmoniserede europæiske standarder og standarder for sikkerheds- og hygiejnekrav:
  - EN 12100-1 og 2 - 2004: maskinsikkerhed - generelle principper for projektering, konstruktion og udformning
  - EN 60204-1 - 2006: maskinsikkerhed - elektrisk udstyr på maskiner
  - EN 12852: foodprocessorer og blendere
  - EN 1678- 1998: snittemaskiner til grøntsager
  - EN 454: røremaskiner
  - EN 12853: håndbetjente blendere og piskere (stavblendere)
  - EN 14655: skiveskæringsmaskiner til baguetter
  - EN 13208: grønsagsskrællere
  - EN 13621: salattørrere
  - EN 60529-2000: beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for de elektriske betjeningsanordningers vedkommende
    - IP 34 for maskinernes vedkommende

Polska

OŚWIADCZENIE O ZGODNOŚCI

Oświadczyć, że maszyny wyznaczonej przez ich typ wykonane zgodnie z:

- postanowieniami następujących dyrektyw europejskich i przystosowanego do nich prawodawstwa poszczególnych krajów członkowskich:
  - Dyrektywa „Maszyny" z późniejszymi zmianami 2006/42/CE
  - Dyrektywa „Niskie napięcie" 2006/95/CEE
  - Dyrektywa „Kompatybilność elektromagnetyczna" 2004/108/CE
  - Regulacja w ramach "Materiały i przedmioty przeznaczone do produktów spożywczych" (CE) N° 1935/2004
  - Dyrektywa „Materiały i przedmioty z tworzywa sztucznego przeznaczone do produktów spożywczych" 2002/72/CE
  - Dyrektywa "Ograniczenie użycia substancji niebezpiecznych" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Dyrektywa DEEE 2002/96/CE
- postanowieniami następujących norm europejskich oraz norm stanowiących o środkach bezpieczeństwa i higieny:
  - EN 12100-1 i 2 - 2004: Bezpieczeństwo maszyn - Ogólne zasady koncepcji,
  - EN 60204-1 - 2006: Bezpieczeństwo maszyn - Wyposażenie elektryczne maszyn,
  - EN 12852: Wyroby kulinarny i blendery
  - EN 1678-1998: Szatkownice
  - EN 454: Miksery-mieszarki
  - EN 12853: Miksery i trzepaczki ręczne (Miksery ręczne)
  - EN 14655: Krajalnice bagietek
  - EN 13208: Obieraczki warzyw
  - EN 13621: Suszarki do sałaty
  - EN 60529-2000: Wskaźnik zabezpieczający:
    - IP 55 dla sterowania elektrycznego
    - IP 34 dla maszyn

Ελληνικά

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

Δηλώνει πως το παρακάτω αναφερόμενο μοντέλο είναι σύμφωνο με:

- τις διατάξεις των ακόλουθων ευρωπαϊκών οδηγιών και τις εθνικές νομοθεσίες που τις μεταφέρουν:
  - Οδηγία "Μηχανές" 2006/42/ΕΚ
  - Οδηγία "Χαμηλή τάση" 2006/95/ΕΚ
  - Οδηγία "Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα" 2004/108/ΕΚ
  - Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 1935/2004 "Υλικά και αντικείμενα που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα"
  - Οδηγία "Υλικά και αντικείμενα από πλαστικό που προορίζονται για επαφή με τρόφιμα" 2002/72/ΕΚ
- τις οδηγίες των ακόλουθων εναρμονισμένων ευρωπαϊκών προτύπων και τα πρότυπα που καθορίζουν τις προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής:
  - EN 12100-1 και -2, 2004: Ασφάλεια των μηχανών - Γενικές αρχές σχεδιασμού
  - EN 60204-1, 2006: Ασφάλεια των μηχανών - Ηλεκτρικός εξοπλισμός των μηχανών
  - EN 12852 + A1 - 2010: Πολύ μηχανήματα και μπλέντερ
  - EN 1678-1198: Κοπτήρια
  - EN 454: Μίξερ
  - EN 12853: Μίξερ και χτυπητήρια χειρός (Μξερ με ειδικη εφαρμοεη)
  - EN 14655: Μείκτες ψωμί
  - EN 13208: Αποφλοιωτές λαχανικών
  - EN 13621: Ξηραντήρες σαλατών
  - EN 60529-2000: Βαθμούς προστασίας:
    - IP 55 για τα για ηλεκτρικές εντολές
    - IP 34 για τα μηχανές

Norsk

SAMSVARSERKLÆRING

Erklærer at maskinene identifisert etter type ovenfor overholder:

- De essensielle kravene i følgende europeiske direktiver og samsvarende nasjonale forskrifter:
  - Direktivet "Maskiner" 2006/42/CE
  - Direktivet "Lav spenning" 2006/95/CE
  - Direktivet "Elektromagnetisk kompatibilitet" 2004/108/CE
  - Forskriften "Materialer og gjenstander i kontakt med mat" (CE) nr. 1935/2004
  - Direktivet "Plastmaterialer og gjenstander i kontakt med mat" 2002/72/CE
  - Direktivet "Redusering av farlige stoffer" (RoHS) 2002/95/CE
  - Direktivet "WEEE" 2002/96/CE
- Kravene i de europeiske samsvarende standardene, samt standardene for hygiene- og sikkerhetskrav:
  - EN 12100 -1 og 2 - 2004: Maskinsikkerhet – generelle designprinsipper
  - EN 60204-1 - 2006: Maskinsikkerhet – elektrisk utstyr i maskiner
  - EN 12852: Kjøkkenmaskiner og miksere,
  - EN 1678-1998: Grønnsakskuttere.
  - EN 454: Miksere/miksmastere,
  - EN 12853: Håndmiksere og visper,
  - EN 14655: Brødskjærere,
  - EN 13208: Grønnsaksmaskiner,
  - EN 13621: Salatspinnere,
  - EN 60529-2000: Beskyttelsesgrad:
    - IP 55 for elektrisk kontroll,
    - IP 34 for maskiner.

Русский

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСВИИ

Нижеприведенные типы аппаратов соответствуют:

- Положениям следующих европейских директив и соответсвующим гос. законодательствам:
  - Директива по механизмам 2006/42/CE,
  - Директива по низкому напряжению 2006/95/CE,
  - Директива по электромагнитной совместимости 2004/108/CE,
  - Регламентация по материалам и оборудованию находящихся в контакте с пищевыми продуктами (CE) N° 1935/2004
  - Директива по материалам и оборудованию из пластмассы находящихся в контакте с пищевыми продуктами 2002/72/CE,
  - Директива по снижению опасных для здоровья компонентов (RoHS) 2002/95/CE,
  - Директива "DEEE" 2002/96/CE,
- положениям следующих стандартизированных евронорм, а также норм по технике безопасности и гигиены:
  - EN 12100-1 et 2 - 2004 : Безопасность механизмов – Общие принципы разработки,
  - EN 60204-1 - 2006 : Безопасность механизмов – Электорооборудование аппаратов,
  - EN 12852: Кухонные процессоры и миксеры,
  - EN 1678- 1998 : Овощерезки,
  - EN 454 : Сбивательно-смесительные аппараты,
  - EN 12853: Сбиватели и переносные венчики (погружаемые миксеры),
  - EN 14655 : Хлеборезки
  - EN 13208 : Аппараты для очистки овощей
  - EN 13621 : Аппараты для отжимания воды из салата
  - EN 60529-2000 : Степень защиты:
    - IP 55 для кнопок управления,
    - IP 34 для механизмов.

Czech

PROHLÁŠENI O SHODĚ

Prohlašuje, že výše uvedený přístroje podle jejich typu je odpovídá:

- požadavkům následujících evropských norem a zákonným předpisům států, které je převzaly do své legislativy :
  - Předpisu „Stroje" 2006/42/CE
  - Předpisu „Nízké napětí" 2006/95/CEE
  - Předpisu „Elektromagnetická kompatibilita" 2004/108/CE
  - Ustanovenu „Materiály a předměty určené pro používání ve styku s potravinami" (CE) n° 1935/2004
  - Předpisu „Materiály a předměty plastický určené pro používání ve styku s potravinami" 2002/72/CE
  - Předpisu "Omezování nebezpečných látek" (RoHS) 2002/95/CE,
  - Předpisu "DEEE" 2002/96/CE
- požadavkům harmonizovaných evropských norem týkajících se bezpečnosti a hygieny:
  - EN 12100-1 a 2 - 2004: Bezpečnost strojů – Základní pravidla projektování
  - EN 60204-1 - 2006: Bezpečnost strojů - Elektrovýbava strojů
  - EN 12852: Přístroje pro přípravu jídel a blendery
  - EN 1678-1998: Krouhače zeleniny
  - EN 454: Planetové mixéry
  - EN 12853: Ruční mixéry a šlehače (Ponorné mixery)
  - EN 14655: Nářezové stroje na chleba
  - EN 13208: Stroje na loupání zeleniny
  - EN 13621: Sušiče salátu
  - EN 60529-2000: Index zabezpečovací:
    - IP 55 pro tlačítka ovládání
    - IP 34 pro stroje.

Suomi

VAATIMUSTENMUKAISUUSVAKUUTUS

Vakuuttaa, että laitteiden edellä mainitut tyypit täyttävät:

- seuraavien eurooppalaisten direktiivien olennaiset vaatimukset ja niitä vastaavien kansallisten säädösten vaatimukset:
  - Konedirektiivi 2006/42/EY,
  - Pienjännitedirektiivi 2006/95/EY,
  - Direktiivi sähkömagneettisesta yhteensopivuudesta 2004/108/EY,
  - Asetus (EY) N:o 1935/2004 elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
  - Direktiivi 2002/72/EY elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista,
  - Direktiivi vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta (RoHS-direktiivi) 2002/95/EY,
  - Direktiivi sähkö- ja elektroniikkalaiteromusta 2002/96/EY,
- eurooppalaisten yhdenmukaistettujen standardien vaatimukset ja hygienia- ja turvallisuusvaatimuksia koskevien standardien vaatimukset:
  - EN 12100 -1 ja 2 - 2004: koneturvallisuus – yleiset suunnitteluperiaatteet,
  - EN 60204-1 - 2006: koneturvallisuus – koneiden sähkölaitteisto,
  - EN 12852: yleiskoneet ja tehosekoittimet,
  - EN 1678-1998: vihannesten paloittelukoneet,
  - EN 454: vatkauskoneet,
  - EN 12853: kädessä pidettävät tehosekoittimet ja vatkaimet,
  - EN 14655: leivän viipalointikoneet,
  - EN 13208: vihannesten kuorintakoneet,
  - EN 13621: salaatinkuivaimet,
  - EN 60529-2000: sähkölaitteiden kotelointiluokat:
    - IP 55 sähköisten ohjauslaitteiden osalta,
    - IP 34 koneiden osalta.

Fait à Montceau en Bourgogne, le 3 janvier 2011

Alain NODET
Directeur Industriel

Robot-Coupe SNC
12 avenue du Maréchal Leclerc - BP 134
71305 Montceau en Bourgogne Cedex - France

SOMMAIRE

LA GARANTIE LIMITÉE DE ROBOT-COUPE S.N.C.

Votre machine ROBOT-COUPE est garantie un an à partir de sa date d'achat : cette garantie ne concerne que l'acheteur d'origine à savoir le distributeur ou l'importateur

Si vous avez acheté votre machine ROBOT-COUPE à un distributeur, la garantie de référence est celle du distributeur (vérifiez dans ce cas là les termes et conditions de cette garantie avec votre distributeur).

La garantie ROBOT-COUPE ne se substitue pas à celle du distributeur, mais en cas de défaillance de la garantie du distributeur, la garantie ROBOT-COUPE sera, le cas échéant, applicable sous certaines réserves en fonction des marchés.

La garantie ROBOT-COUPE S.N.C. est limitée aux défauts liés aux matériaux et/ou au montage.

LES POINTS SUIVANTS NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE ROBOT-COUPE S.N.C. :

1 - Toute détérioration du matériel relevant d'une utilisation incorrecte ou inappropriée, d'une chute de l'appareil, ou toute détérioration du même genre causée ou résultant d'une mauvaise application des instructions (montage mal effectué, erreur dans le fonctionnement, nettoyage et/ou entretien inadaptés, emplacement inapproprié...).

2 - La main-d'œuvre pour affûter et/ou les pièces servant à remplacer les différents éléments de l'assemblage d'un couteau, les lames devenues émoussées, abîmées ou usées après un certain temps d'utilisation jugé normal ou excessif.

3 - Les pièces et/ou la main-d'œuvre pour remplacer ou réparer les lames, couteaux, surfaces, fixations ou encore les accessoires tachés, éraflés, abîmés, bosselés ou décolorés.

4 - Toute modification, rajout ou réparation effectuée par des non-professionnels ou par des tiers non autorisés par l'entreprise.

5 - Le transport de la machine au S.A.V.

6 - Les coûts en main-d'œuvre pour installer ou tester de nouvelles pièces ou accessoires (cf. cuves, disques, lames, fixations) remplacés arbitrairement.

7 - Les coûts liés au changement du sens de rotation des moteurs électriques triphasés (l'installateur est responsable).

8 - LES DEGÂTS DUS AU TRANSPORT. Les vices, qu'ils soient visibles ou cachés, incombent au transporteur. Le client doit en informer le transporteur ainsi que l'expéditeur dès l'arrivée de la marchandise ou dès qu'il découvre le défaut s'il s'agit d'un vice caché.
GARDEZ TOUS LES CARTONS ET EMBALLAGES ORIGINAUX qui serviront lors de l'inspection du transporteur.

La garantie ROBOT-COUPE S.N.C. est limitée au remplacement des pièces ou machines défectueuses : ROBOT-COUPE S.N.C. ainsi que toutes ses filiales ou sociétés affiliées, ses distributeurs, agents, gérants, employés ou assureurs ne peuvent être tenus responsables des dommages, pertes ou dépenses indirects liés à l'appareil ou à l'impossibilité de l'utiliser.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES



F

ATTENTION : Afin de limiter le nombre d'accidents (chocs électriques, blessures...) et afin de réduire les dégâts matériels liés à une mauvaise utilisation de votre machine, lisez attentivement les instructions suivantes et respectez-les impérativement. La lecture de cette notice vous apportera une meilleure connaissance de votre appareil et vous permettra une utilisation correcte de votre machine. Lire la totalité des instructions et les faire lire à toute personne susceptible d'utiliser l'appareil.

DÉBALLAGE

• Retirer précautionneusement l'équipement de son emballage et extraire toutes les boîtes ou paquets contenant les accessoires ou matériel spécifique.

• ATTENTION aux outils coupants : lames, disques…

INSTALLATION

• Il est recommandé d'installer votre appareil sur un support parfaitement stable.

BRANCHEMENT

• Toujours vérifier que la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique du bloc moteur et qu'elle supporte l'ampérage.

• Relier impérativement l'appareil à la terre.

MANIPULATION

• Toujours manipuler les disques ou lames avec précaution, ce sont des outils tranchants.

PHASES DE MONTAGE

• Bien respecter les différentes phases de montage (se reporter page 8) et s'assurer que tous les accessoires sont correctement positionnés.

UTILISATION

• Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

• Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

• Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

• Ne pas surcharger l'appareil.

• Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.

NETTOYAGE

• Par précaution, avant de procéder aux opérations de nettoyage, toujours débrancher votre appareil.

• Nettoyer systématiquement la machine ainsi que les accessoires à la fin du cycle de travail.

• Ne pas mettre le bloc moteur dans l'eau.

• Pour les pièces en aluminium, utiliser un produit de lavage « spécial aluminium ».

• Pour les pièces en plastique, ne pas utiliser un détergent trop alcalin (avec concentration trop forte en soude ou ammoniaque).

• En aucun cas, Robot-Coupe ne peut être tenu responsable d'un manquement de l'utilisateur aux règles élémentaires de nettoyage et d'hygiène.

ENTRETIEN

• Avant toute intervention sur les parties électriques, déconnecter impérativement votre appareil du réseau.

• Vérifier régulièrement l'état des joints ou des bagues ainsi que le bon fonctionnement des sécurités.

• L'entretien et l'examen des accessoires doivent être d'autant plus soignés que dans les préparations interviennent des produits corrosifs (acide citrique...).

• Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, si l'appareil fonctionne mal ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque.

• N'hésitez pas à faire appel à votre Service Entretien si vous constatez une anomalie.

VOUS VENEZ D'ACQUERIR UN COUPE-LEGUMES CL 40

Le CL 40 est un outil de travail parfaitement adapté aux besoins des professionnels. Il vous rendra d'innombrables services que vous découvrirez au fur et à mesure de son utilisation.

Il est équipé d'une **cuve coupe-légumes en inox** et d'un couvercle en ABS (redémarrage automatique de la machine par le poussoir).

Le CL 40 est doté **d'une gamme de 28 disques** à savoir : émincés, râpés, bâtonnets, macédoine et frites.

La conception simple de cet appareil permet de monter et de démonter en un tour de main toutes les pièces faisant l'objet de manipulations fréquentes pour leur entretien ou nettoyage.

Cette notice contient des informations importantes élaborées pour que l'utilisateur tire le plus grand profit de l'investissement de son coupe-légumes CL 40.

Aussi, nous vous conseillons vivement de lire attentivement cette notice avant la mise en route de l'appareil.

Nous y avons également intégré quelques exemples de fabrication qui vous permettront de vous familiariser rapidement avec votre appareil et d'apprécier les innombrables qualités de celui-ci.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

• CONSEILS ELECTRIQUES

Avant branchement, vérifier si la nature du courant de votre installation électrique correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

⚠ ATTENTION

CET APPAREIL DOIT ETRE IMPERATIVEMENT RELIE A LA TERRE (RISQUE D'ELECTROCUTION).

ROBOT-COUPE équipe le CL 40 de différents types de moteur : 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

L'appareil est livré avec une fiche monophasée solidaire du cordon d'alimentation.

PHASES DE MONTAGE

Le coupe-légumes se compose de deux parties démontables : la cuve coupe-légumes en inox et le couvercle.



1) Le bloc moteur face à vous, emboîter la cuve inox du coupe-légumes sur le bloc moteur, la goulotte d'éjection se situe à votre droite.



2) Tourner la cuve vers la droite jusqu'à ce que les ergots du bloc moteur soient bien dans leurs emplacements.

3) Engager le disque évacuateur en plastique noir ou l'éjecteur en plastique blanc sur l'axe moteur et vérifier qu'il est bien positionné en fond de cuve.



2 outils d'éjection :

Le CL 40 est livré avec 2 outils d'éjection à savoir un disque évacuateur en plastique noir et un éjecteur spécial chou en plastique blanc. Ce dernier assure une éjection particulièrement efficace lors de la réalisation de coupes de chou. Pour les autres légumes, utilisez le disque évacuateur noir.



Éjecteur chou



Disque évacuateur

4) Choix du disque :

a) **Vous avez choisi un disque éminceur, râpeur ou bâtonnet :** positionner le disque sur le disque évacuateur.





b) **Vous avez choisi un équipement macédoine :** à savoir une grille et un disque éminceur.

Seuls les disques éminceurs 8 mm, 10 mm et 12 mm en aluminium peuvent se monter avec une grille macédoine

Positionner correctement la grille macédoine dans la cuve du coupe-légumes (Voir encadré ci-contre).

Vérifiez que l'encoche du bord de la grille macédoine est correctement positionnée sur l'ergot de la cuve (voir marquage sur les grilles).



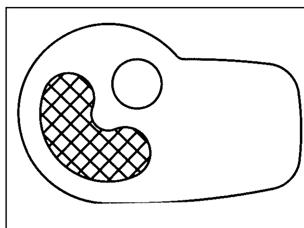
Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant et visser l'écrou papillon sur l'arbre moteur pour bloquer le disque éminceur.

 **ATTENTION**

• MONTAGE GRILLE MACÉDOINE :

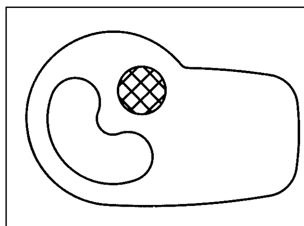
Ces grilles peuvent se positionner de deux façons différentes selon le type de goulotte utilisée afin de limiter les fausses coupes.

• Position 1 : utilisation de la **grande goulotte.**



Dans ce cas, il est recommandé de positionner la grille macédoine de façon à ce que les lames de cette grille se trouvent à l'aplomb de la goulotte (en regardant par la goulotte, on doit voir les lames de la grille).

• Position 2 : utilisation de la **goulotte cylindrique.**



Dans ce cas, la grille doit être positionnée de façon à ce que les lames se trouvent à l'aplomb du tube (en regardant par le tube, on doit voir les lames de la grille).

c) **Vous avez choisi un équipement frites :**

l'équipement se compose d'une grille frites et d'un disque éminceur spécial frites.

Positionner la grille frites dans la cuve du coupe-légumes. Assurez vous qu'elle soit correctement positionnée, le peigne frites devant se situer au niveau de l'éjection.





Ensuite, emboîter le disque éminceur correspondant et visser l'écrou papillon sur l'arbre moteur pour bloquer le disque éminceur.

5) Positionner le couvercle sur la cuve et effectuer une rotation sur la droite jusqu'à l'enclenchement du couvercle, qui sera alors dans le prolongement de la cuve.





UTILISATION ET CHOIX DES DISQUES

Le coupe-légumes comprend deux goulottes :

- **une grande goulotte** permettant la coupe de légumes de type choux, céleri...
- **une goulotte cylindrique** prévue pour les légumes longs et garantissant une précision de coupe remarquable.

Cette qualité de coupe est optimisée lorsque ce compartiment est utilisé comme guide de coupe.

UTILISATION DE LA GRANDE GOULOTTE

- Lever le levier et dégager l'entrée de la goulotte.
- Introduire les légumes jusqu'en haut.
- Replacer le levier à l'aplomb de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le levier, puis mettre en marche l'appareil et maintenir votre pression jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de légumes dans la goulotte.

UTILISATION DE LA GOULOTTE CYLINDRIQUE

- Introduire les légumes jusqu'en haut de la goulotte.
- Commencer à appuyer sur le poussoir et mettre l'appareil en marche puis maintenir la pression jusqu'à ce que le légume soit entièrement émincé.

ÉMINCEURS			
E 1	carotte / chou / concombre / oignon / pomme de terre / poireau		
E 2 / E 3	citron / carotte / champignon / chou / pomme de terre / concombre / courgette / oignon / poireau / poivron		
E 4 / E 5	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre / tomate		
E 6	aubergine / betterave / carotte / champignon / concombre / poivron / radis / salade / pomme de terre		
ÉMINCEUR ONDULE			
E 2	betterave / pomme de terre / carotte		
RÂPEURS			
R 1,5	céleri / fromage	**R 9**	chou / fromage
R 2	carotte / céleri / fromage	**Parmesan** / chocolat	
R 3	carotte	**Radis 0,7 mm**	
R 6	chou / fromage	**Radis 1 mm**	
BÂTONNETS			
B 2x2	carotte / céleri / pomme de terre		
B 2x4	carotte / betterave / courgette / pomme de terre		
B 2x6	carotte / betterave / courgette / pomme de terre		
B 4x4	aubergine / betterave / courgette / pomme de terre		
B 6x6	aubergine / betterave / céleri / courgette / pomme de terre		
B 8x8	céleri / pomme de terre		
MACÉDOINE			
M 8x8	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet		
M 10x10	pomme de terre / carotte / courgette / betterave / navet		
FRITES			
F 8x8	pomme de terre		
F 10x10	pomme de terre		

NETTOYAGE

⚠ ATTENTION

Par précaution, nous vous recommandons de toujours débrancher votre appareil avant de procéder aux opérations de nettoyage (risque d'électrocution).

Après avoir ôté la tête du coupe-légumes, enlever le disque, éventuellement la grille macédoine ou frites puis le disque évacuateur et enfin la cuve.

Toutes les pièces peuvent être nettoyées en lave-vaisselle si le dosage du détergeant est correctement respecté et que le produit lessiviel est compatible avec les matières plastiques et inox. Toutefois, le nettoyage en lave-vaisselle accélère le vieillissement des pièces.

Pour les disques éminceurs des équipements macédoine et frites, il est recommandé de nettoyer périodiquement les zones de rétention sous les lames.

Pour cela, il faut démonter les lames en les dévissant avec un tournevis plat.

Ne jamais immerger le bloc moteur dans de l'eau, le nettoyer à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.

⚠ IMPORTANT

Vérifiez que votre détergent est utilisable sur les pièces en matière plastique. En effet, certains agents lessiviels trop alcalins (avec forte concentration en soude ou en ammoniaque par exemple) sont totalement incompatibles avec certaines matières plastiques et les détériorent très rapidement.

ENTRETIEN

• BAGUE D'ÉTANCHÉITÉ

La bague d'étanchéité de l'axe moteur doit être régulièrement huilée (utiliser de l'huile de table).

Afin de conserver une parfaite étanchéité du moteur, il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de cette bague et la remplacer si besoin.

Cette bague d'étanchéité est facilement remplaçable sans qu'il soit nécessaire de démonter le moteur, aussi, nous vous recommandons vivement de toujours veiller à ce qu'elle soit en bon état.

• RONDELLE D'ACCROCHAGE

Il est conseillé de vérifier régulièrement l'état d'usure de la rondelle pour conserver à cet appareil tout son confort d'utilisation.

En cas d'usure de cette rondelle, il est donc recommandé de la changer.

• LAMES

Les lames des disques éminceurs des équipements macédoine et frites constituent des pièces d'usure, qu'il est nécessaire de changer épisodiquement pour toujours obtenir la même qualité de coupe.

• DISQUES RAPEURS, BATONNETS ET ONDULÉS

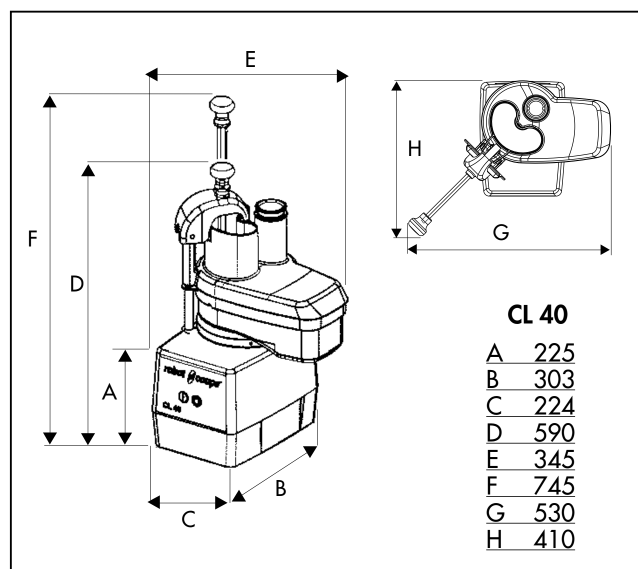
Les disques râpeurs, bâtonnets et ondulés s'altèrent dans le temps. Il est recommandé de les changer épisodiquement pour obtenir la même qualité de coupe.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

• POIDS

	Net	Emballé
CL 40 (sans disque)	16 kg	18 kg
Disque	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONS (en mm)



• HAUTEUR DE TRAVAIL

Nous vous conseillons d'installer le CL 40 sur un plan de travail stable de façon à ce que le bord supérieur de la grande goulotte soit compris entre 1,20 m et 1,30 m.

• NIVEAU DE BRUIT

Le niveau continu équivalent de pression acoustique en fonctionnement à vide du coupe-légumes CL 40 est inférieur à 70 dB (A).

• CARACTERISTIQUES ELECTRIQUES

Appareil monophasé : CL 40

Moteur	Vitesse (tr/mn)	Intensité (Amp.)
230 V/50 Hz	500	5,4
240 V/50 Hz	500	5,4
120 V/60 Hz	600	12,0
220 V/60 Hz	600	5,4

- La puissance est indiquée sur notre plaque signalétique.

SÉCURITÉ

Le CL 40 est muni d'un système de sécurité magnétique et d'un frein moteur. Dès l'ouverture du couvercle, le moteur s'arrête.

Pour remettre en marche votre appareil, il suffit de reverrouiller le couvercle et d'appuyer sur l'interrupteur vert.


ATTENTION

Les disques sont des outils tranchants, les manipuler avec précaution.

Le CL 40 est équipé d'un **protecteur thermique** qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge.

Dans ce cas, attendre le refroidissement de l'appareil pour le remettre en marche.



R A P P E L

Ne jamais essayer de supprimer les systèmes de verrouillage et de sécurité.

Ne jamais introduire un objet dans le récipient de travail.

Ne jamais pousser les ingrédients avec la main.

Ne pas surcharger l'appareil.

NORMES

Se référer à la déclaration de conformité en page 2.

ENVIRONNEMENT / RECYCLAGE

Dans le cadre du développement durable, la conception de nos produits et le choix des matériaux et composants utilisés ont été effectués avec le souci de minimiser leur impact sur l'environnement. L'emballage de votre machine respecte les normes environnementales en vigueur. Veillez à respecter les conditions de recyclage

Pour la France uniquement :



Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchèts ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la reprise de cet équipement électrique professionnel en fin de vie, contactez :



- RECY'STEM-PRO au :
  * 0 825 800 600 ou
  * synegdeee@recystempro.com

Décret 2005-829 du 20.07.2005

SUMMARY

Eng

ROBOT-COUPE S.N.C., LIMITED WARRANTY

Your new ROBOT-COUPE appliance is warranted to the original buyer for a period of one year from the date of sale if you bought it from ROBOT-COUPE S.N.C.

If you bought your ROBOT-COUPE product from a distributor your product is covered by your distributor's warranty (Please check with your distributor terms and conditions of the warranty).

The ROBOT-COUPE S.N.C. limited warranty is against defects in material and/or workmanship.

THE FOLLOWING ARE NOT COVERED BY THE ROBOT-COUPE S.N.C. WARRANTY:

1 - Damage caused by abuse, misuse, dropping, or other similar damage caused by or resulting from failure to follow assembly, operating, cleaning, user maintenance or storage instructions.

2 - Labour to sharpen and/ or replacements for blades which have become blunt, chipped or worn after a normal or excessive period of use.

3 - Materials or labour to replace or repair scratched, stained, chipped, pitted, dented or discoloured surfaces, blades, knives, attachments or accessories.

4 - Any alteration, addition or repair that has not been carried out by the company or an approved service agency.

5 - Transportation of the appliance to or from an approved service agency.

6 - Labour charges to install or test new attachments or accessories (i.e., bowls, discs, blades, attachments) which have been arbitrarity replaced.

7 - The cost of changing direction-of-rotation of three-phase electric motors (Installer is responsible).

8 - SHIPPING DAMAGES. Visible and latent defects are the responsibility of the freight carrier. The consignee must inform the carrier and consignor immediately, or upon discovery in the case of latent defects.
KEEP ALL ORIGINAL CONTAINERS AND PACKING MATERIALS FOR CARRIER INSPECTION.

Neither ROBOT-COUPE S.N.C. nor its affiliated companies or any of its distributors, directors, agents, employees, or insurers will be liable for indirect damage, losses, or expenses linked to the appliance or the inability to use it.

The ROBOT-COUPE S.N.C. warranty is given expressly and in lieu of all other warranties, expressed or implied, for merchantability and for fitness toward a particular purpose and constitutes the only warranty made by ROBOT-COUPE S.N.C. France.

IMPORTANT WARNING



Eng

WARNING : In order to limit accidents such as electric shocks or personal injury, and in order to limit material damage due to misuse of the appliance, please read these instructions carefully and follow them strictly. Reading the operating instructions will help you get to know your appliance and enable you to use the equipment correctly. Please read these instructions in their entirety and make sure that anyone else who may use the appliance also reads them beforehand.

UNPACKING

• Carefully remove the equipment from the packaging and take out all the boxes or packets containing attachments or specific items.

• WARNING - some of the tools are very sharp e.g. blades, discs... etc.

INSTALLATION

• We recommend you install your machine on a perfectly stable solid base.

CONNECTION

• Always check that your mains supply corresponds to that indicated on the identification plate on the motor unit and that it can withstand the amperage.

• The machine must be earthed.

HANDLING

• Always take care when handling the blades, as they are extremely sharp.

ASSEMBLY PROCEDURES

• Follow the various assembly procedures carefully (see page 16) and make sure that all the attachments are correctly positioned.

USE

• Never try to override the locking and safety systems.

• Never insert an object into the container where the food is being processed.

• Never push the ingredients down with your hand.

• Do not overload the appliance.

• Never switch the appliance on when it is empty.

CLEANING

• As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it.

• Always clean the appliance and its attachments at the end of each cycle.

• Never immerse the motor unit in water.

• For parts made from aluminum, use cleaning fluids intended for aluminum.

• For plastic parts , do not use detergents that are too alkaline (e.g., containing too much caustic soda or ammonia).

• Robot-Coupe can in no way be held responsible for the user's failure to follow the basic rules of cleaning and hygiene.

MAINTENANCE

• Before opening the motor housing, it is absolutely vital to unplug the appliance.

• Check the seals and washers regularly and ensure that the safety devices are in good working order.

• It is particularly important to maintain and check the attachments since certain ingredients contain corrosive agents, e.g. citric acid.

• Never operate the appliance if the power cord or plug has been damaged or if the appliance fails to work properly or has been damaged in any way.

• Do not hesitate to contact your local Maintenance Service if something appears to be wrong.

INTRODUCTION TO YOUR NEW VEGETABLE PREPARATION MACHINE CL 40

The CL 40 is perfectly geared to professional needs. It can perform any number of tasks, which you will gradually discover as you use it.

The CL 40 is equipped with **a stainless steel vegetable bowl** and a lid made in ABS (automatic restart of the machine with the pusher).

The CL 40 is equipped with **a range of 28 discs** for making slices, grating, julienne, dicing and French fries.

Thanks to its simple design, all components requiring frequent handling for maintenance or cleaning can be fitted and removed in a trice

To make things easier for you, this manual gives a breakdown of all the various fitting operations.

This manual contains important information designed to help the user get the most out of his or her CL 40 vegetable preparation device.

We place special emphasis on those actions which cause the machine to stop.

We therefore recommend that you read it carefully before using your machine.

We have also included a few examples to help you get the feel of your new machine and appreciate its numerous advantages.

SWITCHING ON THE MACHINE

• ADVICE ON ELECTRICAL CONNECTIONS

Before plugging in, check that your power supply corresponds to that indicated on the machine's identification plate.



W A R N I N G

This appliance must be plugged into an earthed socket (risk of electrocution).

The machine comes with a single phase plug connected to a power cord.

The CL 40 are fitted with various types of motors :

230 V / 50 Hz / 1

120 V / 60 Hz / 1

220 V / 60 Hz / 1

ASSEMBLY

The vegetable preparation machine consists of two detachable parts: the stainless steel vegetable preparation bowl and the lid.



1) With the motor base facing you, fit the bowl onto the motor base; the ejection chute should be on your right.



2) Turn the bowl to the right until the motor base connectors are securely positioned in their sockets.

3) Slot the black or white plastic ejection tool onto the drive shaft, checking that it is correctly positioned at the bottom of the bowl.



Two ejection tools:

The CL 40 is supplied with two ejection tools. The **white** ejector has been specially designed to cope with cabbage. For all other vegetables, use the **black** plastic ejector disc.



Cabbage ejector



Ejector disc

4) Choice of disc:

a) **If you have opted for a slicing, grating or julienne disc:** position the disc on the sling plate.





b) **If you have chosen the dicing equipment:** i.e. a grid and slicing disc.

You must only use the 8-mm, 10-mm or 12-mm aluminium slicing discs with the dicing grids.

Make sure the dicing grid is correctly positioned in the veg prep bowl (see box opposite).

Check that the notch on the edge of the dicing grid is correctly positioned over the tab on the bowl (see marking on grid).



Next fit the appropriate slicing disc and screw the slicer on the motor-shaft with the butterfly nut.

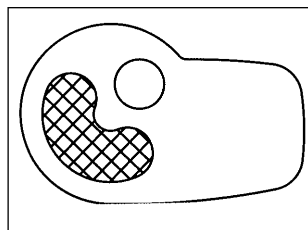
⚠ WARNING

• INSTALLING THE DICING GRID:

These grids can be positioned in two different ways depending on the type of hopper used in order to avoid any false starts.

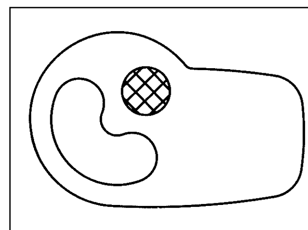
• **Position 1:** Using the **large hopper.**

In this case, the dicing grid should be positioned so that its blades are vertically aligned with the hopper. (You must be able to see the grid blades when looking into the hopper.)



• **Position 2:** Using the **cylindrical hopper.**

In this case, the grid must be positioned so that the blades are vertically aligned with the tube. (You must be able to see the grid blades when looking into the tube.)



c) If you want to use the French fries potatoes cutting equipment:

This equipment comprises a French fries grid and a special French fries slicing disc.

Position the French fries grid in the vegetable preparation bowl. Check that it is correctly positioned with the French fries plate positioned at the outlet.





Next fit the appropriate slicing disc and screw the slicer on the motor-shaft with the butterfly nut.

5) Place the lid on the bowl and rotate to the right until the lid clicks, to form an extension of the bowl.





Eng

USES AND CHOICE OF DISCS

The vegetable preparation machine consists of two hoppers:

- **One large hopper** for cutting vegetables such as cabbage, celeriac, etc...
- **One cylindrical hopper** for long vegetables and high-precision cutting.

For optimum cutting, use this section as a guide.

HOW TO USE THE LARGE HOPPER

- Raise the lever and release the hopper opening.
- Fill hopper with vegetables.
- Replace the lever at the base of the hopper.
- Start to press the lever, switch on machine and maintain pressure until there are no vegetables left in the hopper.

HOW TO USE THE CYLINDRICAL HOPPER

- Fill hopper with vegetables.
- Start to press the button and switch on machine.
- Maintain pressure until all the vegetables have been chopped up.

SLICERS	
S 1	carrot / cabbage / cucumber / onion / potato / leek
S 2 / S 3	lemon / carrot / mushroom / cabbage / potato / cucumber / zucchini / onion / leek / bell pepper
S 4 / S 5	eggplant / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper / radish / lettuce / potato / leek / tomato
S 6	eggplant / beet root / carrot / mushroom / cucumber / bell pepper /radish / lettuce / potato / leek

RIPPLE CUT SLICER	
RCS 2	beet root / potato / carrot

GRATERS			
G 1,5	celeriac / cheese	**G 9**	cabbage / cheese
G 2	carrot / celeriac / cheese	**Parmesan** / chocolate	
G 3	carrot	**Radish 0.7 mm**	
G 6	cabbage / cheese	**Radish 1 mm**	

JULIENNE	
J 2x2	carrot / celeriac / potato
J 2x4	carrot / beet root / zucchini / potato
J 2x6	carrot / beet root / zucchini / potato
J 4x4	eggplant / beet root / zucchini / potato
J 6x6	eggplant / beet root / celeriac / zucchini / potato
J 8x8	celeriac / potato

DICE	
D 8x8	potato / carrot / zucchini / beet root / turnip
D 10x10	potato / carrot / zucchini / beet root / turnip

FRENCH FRIES	
F 8x8	potato
F 10x10	potato

CLEANING



WARNING

As a precaution, always unplug your appliance before cleaning it (risk of electrocution).

Remove each of the part, i.e.: the lid, disc, sling plate and bowl and clean.

All the parts are dishwasher safe, providing you use the right amount of detergent and choose one that is suitable for plastics and stainless steel. It should, however, be noted that cleaning parts in a dishwasher shortens their lifespan.

We recommend that your periodically remove any food residue that may have accumulated under the blades of the slicing discs of the french fry and dicing kits.

To do this, unscrew the blades using a flat-head screwdriver.

Never immerse the motor base in water. Clean using a damp cloth or sponge.



IMPORTANT

Check that your detergent is suitable for cleaning plastic parts. Some washing agents are too alkaline (e.g. high levels of caustic soda or ammonia) and totally incompatible with certain types of plastic, causing them to deteriorate rapidly.

MAINTENANCE

• MOTOR SEAL

The motor seal on the shaft should be lubricated regularly using a food safe lubricant.

In order to keep the motor completely watertight, it is advisable to check the motor seal regularly for wear and tear and replace if necessary.

The motor seal can be easily replaced without having to remove the motor, so we strongly advise you to ensure that is in good condition.

• LOCKING WASHER

To ensure that your appliance continues to run smoothly, we recommend that you regularly check the locking washer for wear and tear.

If the washer becomes worn, we therefore advise you to replace it.

• BLADES

The blades of the slicing discs of the dicing and french fry kits are wearing parts that must be replaced from time to time, in order to maintain optimum cutting quality.

• GRATING, JULIENNE AND RIPPLE-CUT DISCS

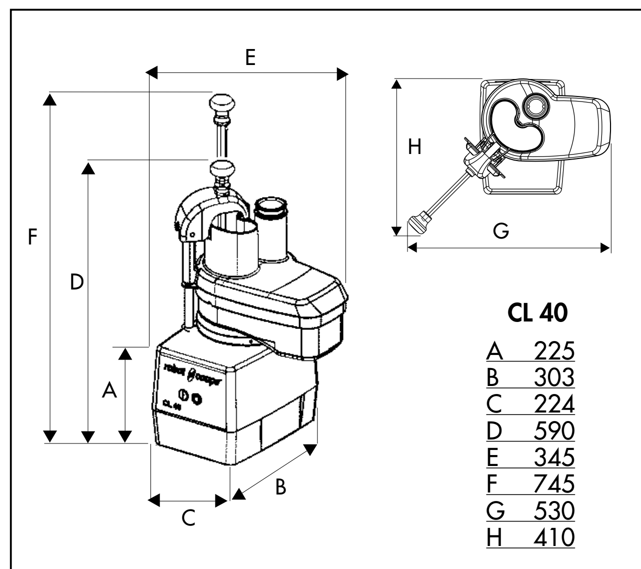
The grating, julienne and ripple-cut discs gradually become blunt and should be replaced from time to time to maintain optimum cutting quality.coupe.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

• WEIGHT

	Net	Gross
CL 40 (without disc)	16 kg	18 kg
Disc	0.5 kg	0.6 kg

• DIMENSIONS (in mm)



• WORKING HEIGHT

We recommend that you position the CL 40 on a stable worktop so that the upper edge of the large feed hopper is at a height of between 1.20 m and 1.30 m.

• NOISE LEVEL

The equivalent continuous sound level when the CL 40 is operating on no-load is less than 70 dB (A).

• ELECTRICAL DATA

Single phase machine

Motor	Speed (rpm)	Intensity (Amp)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- Power shown on data plate.

SAFETY

The CL 40 is fitted with a magnetic safety device and motor braking system.

As soon as you open the lid, the motor stops.

To restart the machine, simply close the lid and press the green switch.



WARNING

The discs are extremely sharp. Handle with care.

The CL 40 is fitted with a **thermal cut-out** which automatically stops the motor if the machine is left on for too long or overloaded.

If this happens, allow the machine to cool completely before restarting.

Eng



REMEMBER

Never try to override the locking and safety systems.

Never insert an object into the container where the food is being processed.

Never push the ingredients down with your hand.

Do not overload the appliance.

STANDARDS

Consult the declaration of compliance on page 2.

INHALT



ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEBEDINGUNGEN

Für Ihr neues ROBOT-COUPE-Produkt gilt dem ursprünglichen Käufer gegenüber eine Garantiefrist von einem Jahr, gerechnet vom Kaufdatum an, wenn Sie es von ROBOT-COUPE S.N.C. gekauft haben.

Wenn Sie Ihr ROBOT-COUPE-Produkt bei einem Händler gekauft haben, übernimmt Ihr Händler die Garantie für Ihr Produkt. (Erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Händler nach den Garantiefristen und -bedingungen.)

ROBOT-COUPE S.N.C. übernimmt die Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler.

DIE ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTIE GILT NICHT FÜR :

1 - Schäden, die durch Mißbrauch, Fehlgebrauch, Herunterfallen oder durch die oder als das Ergebnis der Nichtbeachtung der Anleitungen zur Montage, Bedienung, Reinigung, Wartung durch den Benutzer oder Aufbewahrung verursacht wurden.

2 - Das Schärfen und/oder den Ersatz von schneidenden Teilen oder Messern, die durch normalen Gebrauch oder Mißbrauch stumpf geworden, angeschlagen worden oder abgenutzt worden sind.

3 - Material oder Arbeit zum Erneuern oder Reparieren von zerkratzten, verrosteten, angeschlagenen, fleckigen, verbeulten oder verfärbten Oberflächen, Klingen, Messern, Aufsätzen oder Zubehörteilen.

4 - Veränderungen, Zusätze oder Reparaturen, die nicht von dem Unternehmen oder von einer autorisierten Kundendienststelle vorgenommen wurden.

5 - Den Transport zu oder von einer autorisierten Kundendienststelle zum Reparieren eines Gerätes.

6 - Arbeitskosten für das Installieren oder Ausprobieren von Aufsätzen oder Zubehörteilen (wie z. B. Schüsseln, Auflagen, Messern, Aufsätzen), die aus welchem Grund auch immer ausgetauscht werden.

7 - Kosten für das Umkehren der Drehrichtung von Dreiphasen-Elektromotoren (Verantwortungsbereich des Installateurs).

8 - TRANSPORTSCHADEN. Für sichtbare und versteckte Schäden ist das Transportunternehmen verantwortlich. Der Empfänger muß das Transportunternehmen und den Versender sofort bzw. - im Fall von versteckten Transportschäden - sofort nach deren Entdeckung benachrichtigen. BEWAHREN SIE ALLE ORIGINALVERPACKUNGEN UND DAS VERPACKUNGSMATERIAL ZUR KONTROLLE SEITENS DES TRANSPORTUNTERNEHMENS AUF.

Weder ROBOT-COUPE S.N.C. noch die ihr angegliederten Unternehmen noch ihre Händler, Führungskräfte, Direktoren, Vertreter, Mitarbeiter und Versicherer übernehmen die Haftung für Folgeschäden oder andere Schäden, Verluste oder Kosten in Verbindung mit oder aufgrund der Unfähigkeit, das Gerät, zu welchem Zweck auch immer, zu benutzen.

WICHTIGE HINWEISE



ACHTUNG! Um Unfällen wie Stromschlägen und Körperverletzungen sowie Sach- und Geräteschäden durch unsachgemäßen Gebrauch vorzubeugen, bitten wir Sie, die folgenden Hinweise sorgfältig zu beachten und sie genauestens zu befolgen. Durch das Lesen der Bedienungsanleitung machen Sie sich mit Ihrem Gerät und der korrekten Benutzung seiner Ausstattung vertraut. Lesen Sie die Anleitung bitte ganz durch und geben Sie sie auch jeder anderen Person, die das Gerät benutzen könnte, zu lesen.

D

AUSPACKEN

• Das Gerät sowie Beutel und Kästchen mit Zubehör und Spezialteilen vorsichtig aus der Verpackung nehmen.

• VORSICHT beim Auspacken der schneidenden Teile (Messer, Messerblätter, Scheiben usw.).

AUFSTELLEN

• Wir empfehlen, das Gerät nur auf einer einwandfrei standfesten Fläche aufzustellen.

ANSCHLIESSEN

• Bevor das Gerät angeschlossen wird, überprüfen, ob die Stromart des Netzanschlusses mit der auf dem Fabrikschild des Motorblocks angegebenen Stromart übereinstimmt und ob die zulässige Stromstärke ausreicht.

• Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

HANDHABEN

• Schneidende Teile wie Messer und Messerblätter stets mit äußerster Sorgfalt behandeln.

MONTAGE

• Die einzelnen Schritte der Montageanleitung genau beachten (Seite 24). Darauf achten, dass alle Zubehörteile richtig angebracht werden.

BEDIENEN

• Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

• Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

• Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

• Das Gerät nicht übermäßig belasten.

• Das Gerät nicht leer laufen lassen.

REINIGEN

• Vor dem Reinigen immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Gerät und Zubehör nach jedem Arbeitsdurchgang reinigen.

• Den Motorblock nicht ins Wasser tauchen.

• Zum Reinigen der Aluminiumteile ein für Aluminium geeignetes handelsübliches Reinigungsmittel verwenden.

• Beim Reinigen der Kunststoffteile Reinigungsmittel mit stark basischen Substanzen (wie z. B. Natronlauge, Ammoniak usw.) vermeiden.

• Robot-Coupe kann auf keinen Fall für die Nichtbeachtung der Grundregeln für Reinigung und Hygiene seitens des Benutzers verantwortlich gemacht werden.

WARTEN

• Vor Öffnen des elektrischen Einbauraumes immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

• Regelmäßig den Zustand der Dichtungen und Dichtungsringe sowie das richtige Funktionieren der Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.

• Wenn bei der Verarbeitung ätzende Bestandteile (wie z. B. Zitronensäure) verwendet werden, Wartung und Überprüfung der Zubehörteile mit besonderer Sorgfalt durchführen.

• Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Stromkabel oder der Stecker defekt sind, wenn das Gerät nicht einwandfrei funktioniert oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde.

• Reparaturen nur vom Fachhändler durchführen lassen.

CL 40 MASCHINENBESCHREIBUNG

Die Gemüseschneidemaschine CL 40 ist auf die Bedürfnisse von Großküchen, Restaurants, Feinkostgeschäften, Fernküchen, Cateringbetrieben, Metzgereien und Bäckereien abgestimmt.

Das Gerät verfügt über eine **Gemüse-schneideschüssel aus Edelstahl** und einen Deckel aus ABS (mit automatischer Wiederaufnahme des Betriebs durch Betätigen des Stopfers).

Für das Modell CL 40 steht **ein Sortiment aus 28 Scheiben** zum Raspeln und Schneiden in Scheiben, Stäbchen, Würfel und Pommes frites zur Verfügung.

Die unkomplizierte Konstruktion erlaubt, alle Teile, die für die Reinigung und Wartung in die Hand genommen werden müssen, einfach herauszunehmen oder einzusetzen. Die Gemüseschneidemaschine CL 40 ist auch aussergewöhnlich bedienungsfreundlich.

Die Schutzvorrichtungen dieses Gerätes verhindern jeden Zugriff zu den in Bewegung befindlichen Schneidewerkzeugen.

Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Angaben und Hinweise für den Benutzer, damit er den größtmöglichen Nutzen von seiner Gemüse-schneidemaschine hat.

Wir empfehlen daher, diese Anleitung gründlich zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

In diese Anleitung haben wir ferner mehrere Anwendungsbeispiele aufgenommen, damit Sie sich, schnellstens mit Ihrem Gerät und seinen zahlreichen Vorteilen vertraut machen können.

INBETRIEBNAHME

• HINWEISE ZUM ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS

Vor dem Anschließen ans Netz ist zu prüfen, ob der Stromwert Ihrer elektrischen Anlage mit den Angaben auf dem Fabrikschild des Motors übereinstimmt.



A C H T U N G !

DIESES GERAT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN (STROMSCHLAGGEFAHR)!

ROBOT-COUPE stattet die CL 40 mit unterschiedlichen Motor arten ausgerüstet : 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Das Gerätnetzkabel wird mit angebautem Einphasenstecker geliefert.

MONTAGE

Die gemüseschneidemaschine besteht aus zwei abnehmbaren Teilen : der Edelstahlschüssel und dem Deckel.



1) Stellen Sie sich vor den Motorblock und setzen Sie die Schüssel des Gemüseschneideaufsatzes auf den Motorblock, so daß der Auswurf nach rechts gerichtet ist.



2) Schüssel nach rechts drehen, bis die Ansätze am Motorblock in ihre Aussparungen einrasten.

3) Die Auswurfscheibe aus schwarzem Kunststoff oder den Auswerfer aus weißem Kunststoff auf die Motorwelle stecken und kontollieren, dass sie/er richtig am Boden der Schüssel eingesetzt ist.



2 Auswurfvorrichtungen:

Der CL 40 wird mit 2 Auswurfvorrichtungen geliefert: einer Auswurfscheibe aus schwarzem Kunststoff und einem Kohl-Auswerfer aus weißem Kunststoff. Dieser ist besonders für das Schneiden von Kohl geeignet. Für andere Gemüsearten die schwarze Auswurfscheibe verwenden.



Kohl-Auswerfer



Auswurfscheibe

4) Scheibenwahl :

a) **Sie haben eine Reibe-, Streifen- oder Schneidescheibe gewählt :** Stecken Sie die Scheibe auf die Auswurfscheibe.





b) **Sie wollen Würfel schneiden :** Setzen Sie zuerst ein Würfelgatterauf die Antriebsachse und dann darauf eine Schneidescheibe. **Nur die 8-mm-, die 10-mm- und die 12-mm-Schneidscheibe aus Aluminium können mit dem Würfelgatter verwendet werden.**

Das Würfelgatter wie im nebenstehenden Kasten beschrieben in die Schüssel des Gemüseschneiders einsetzen.

Darauf achten, dass die Einkerbung am Rand des Würfelgatters mit der Ausbuchtung der Schüssel übereinstimmt (s. Kennzeichnung auf den Würfelgattern).

Anschließend die jeweilige Schneidscheibe ein setzen und befestigen Sie die Schneidescheibe mit der Flügelschraube an der Motorachse.





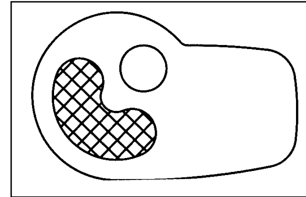
ACHTUNG!

• EINSETZEN DES WURFELGATTERS

Für ein möglichst fehlerfreies Schneiden können die Gatter je nach verwendeter Einfüllöffnung auf zwei verscheidene Arten eingesetzt werden.

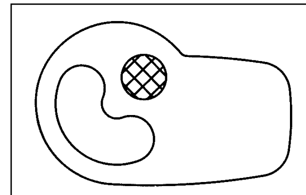
• **Position 1 :** Verwendung der **großen Einfülloffnung.**

Hierbei sollte das Würfelgatter so eingesetzt werden, daß sich die Messer des Gatters unter der halbkreisförmingen Einfüllöffnung befinden (sie sind durch die Einfüllöffnung hindurch sichtbar).



• **Position 2 :** Verwendung der **zylindrischen Einfüllöffnung.**

In diesem Fall sollte das Gatter so eingesetzt werden, daß sich Messer des Gatters unter der runden Einfüllöffnung befinden (sie sind durch die Einfüllöffnung sichtbar).



c) **Sie haben den Pommes-frites-Einsatz gewählt:**

Der Einsatz besteht aus einem Pommes-frites-Gatter und einer Spezialschneidescheibe für Pommes-frites.

Das Pommes-frites-Gatter in die Einkerbungen der Schneideschüssel des Gemüseschneiders legen.





Das Pommes-frites-Gatter muß sich auf der Höhe des Auswurfs befinden und befestigen Sie die Schneidescheibe mit der Flügelschraube an der Motorachse.

5) Deckel auf Schüssel aufsetzen und nach rechts drehen, bis der Deckel einrastet. Der Deckel befindet sich jetzt in der Verlängerung der Arbeitsschüssel.





D

ANWENDUNG UND WAHL DER ARBEITSSCHEIBEN

Die Gemüseschneidemachine umfaßt zwei Einfülaufsätze :

- **Der große Einfüllaufsatz** ermöglicht das Zerschneiden von sperrigen Gemüsesorten wie z.B. Kohl, Knollenselerie usw.
- **Der zylindrische Einfüllaufsatz** für die Verarbeitung von langen Gemüsesorten gewährleistet eine hervorragende Schnittgenauigkeit.

Die Schnittqualität wird noch verbessert, wenn der Trichter als Schnittführung verwendet wird.

VERWENDUNG DES GROSSEN EINFULLAUFSATZES

- Hebel anheben und die füllöffnung des Aufsatzes freilegen.
- Aufsatz bis ganz oben mit Gemüse befüllen.
- Hebel in die senkrechte Lage bringen.
- Bei leichtem Druck auf den Hebel wird das Gerät in Gang gesetzt und so lange auf den Hebel gedrückt, bis das Gemüse restlos verarbeitet wurde.

VERRWENDUNG DES ZYLINDRISCHEN EINFÜLLAUFSATZES

- Aufsatz bis ganz oben mit Gemüse befüllen. Bei leichtem Druck auf den Preßknopf wird das Gerät in Gang gesetzt.
- Knopf so lang gedrückt halten, bis das Gemüs restlos verarbeitet wurde.

SCHNEIDESCHEIBEN	
S 1	Karotten / Kohl / Gurken / Zwiebeln / Kartoffeln / Porree
S 2 / E 3	Zitronen / Karotten / Pilze / Kohl / Kartoffeln / Gurken / Zucchini / Zwiebeln / Porree / Paprikaschoten
S 4 / E 5	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Gurken / Paprikaschoten / Rettich / Kopfsalat / Kartoffeln / Tomaten
S 6	Auberginen / Rote Bete / Karotten / Pilze / Gurken / Paprikaschoten / Rettich / Kopfsalat /Kartoffeln

WELLENFÖRMIG GESCHLIFFENE SCHEIBE	
WGS 2	Rote Bete / Kartoffeln / Karotten

REIBESCHEIBE			
R 1.5	Knollensellerie / Käse	**R 9**	Kohl/Käse
R 2	Karotten / Knollensellerie / Käse	**Parmesan** / Schocolade	
R 3	Karotten / Rösti	**Rettich 0,7 mm**	
R 6	Kohl / Käse	**Rettich 1 mm**	

JULIENNE	
J 2x2	Karotten / Knollensellerie / Kartoffeln
J 2x4	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 2x6	Karotten / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 4x4	Auberginen / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 6x6	Auberginen / Knollensellerie / Rote Bete / Zucchini / Kartoffeln
J 8x8	Knollensellerie / Kartoffeln

WURFEL	
W 8x8	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Rüben
W 10x10	Kartoffeln / Karotten / Zucchini / Rote Bete / Rüben

POMMES-FRITES	
F 8x8	Kartoffeln
F 10x10	Kartoffeln

REINIGUNG



A C H T U N G !

Vor dem Reinigen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen (Stromschlaggefahr)!

Zuerst alle Einzelteile Gemüseschneideaufsatzs, nämlich : Deckel, Arbeitsscheibe, Auswurfscheibe und Schüssel, demontieren und reinigen.

Alle Teile sind spülmaschinenfest, solange die vorgeschriebene Dosierung des Spülmittels eingehalten wird und das Spülmittel für Kunststoff und Edelstahl geeignet ist. Durch das Reinigen in der Spülmschine altern die Teile jedoch schneller.

Bei den Schneidscheiben der Würfel- und Pommes-frites-Sets die Stellen unter den Klingen, an denen sich Lebensmittelreste festsetzen können, regelmäßig reinigen.

Dazu die Klingen mithilfe eines Schlitzschraubendrehers lösen.

Den Motorblock niemals ins Waschwasser eintauchen. Er kann mit einem feuchten Tuch oder Schwamm gereinigt werden.



W I C H T I G !

Vergewissern Sie sich, dass Ihr Spülmittel für Kunststoffteile geeignet ist. Einige zu alkalische Reinigungsmittel (zu hoher Gehalt an Natriumcarbonat oder Ammoniak) sind für bestimmte Kunststoffe nämlich absolut nicht geeignet und können diese sehr schnell beschädigen.

WARTUNG

• DICHTRING

Der Dichtring der Antriebswelle ist regelmäßig mit Speiseöl abzuschmieren.

Um die einwandfrei DichtigKeib des Motors zu gewährleisten, empfhlen wir, den Dichtring regelmälßig auf guten Zustand zu überprüfen und bei Bedarf zu erneuern.

Der Dichtring kann auch ohne Ausbau des Motors ausgewechselt werden. Mit Nachdruck empfehlen wir, den ordnungsmäßigen Zustand dieses wichtigen Bauteils stets zu beachten.

• BEFESTIGUNGSRING

Der Zustand des Rings sollte regelmäßig überprüft werden, um die einwandfreie Benutzung des Gerätes zu gewährleisten.

Im Falle der Abnutzung des Rings diesen deshalb auswechseln.

• KLINGEN

Die Klingen der Schneidscheiben der Würfel- und Pommes-frites-Sets sind Verschleißteile, die von Zeit zu Zeit ausgewechselt werden müssen, um eine gleich bleibende Schnittqualität zu gewährleisten.

• RASPEL-, STÄBCHEN- UND WELLENSCHEIBEN

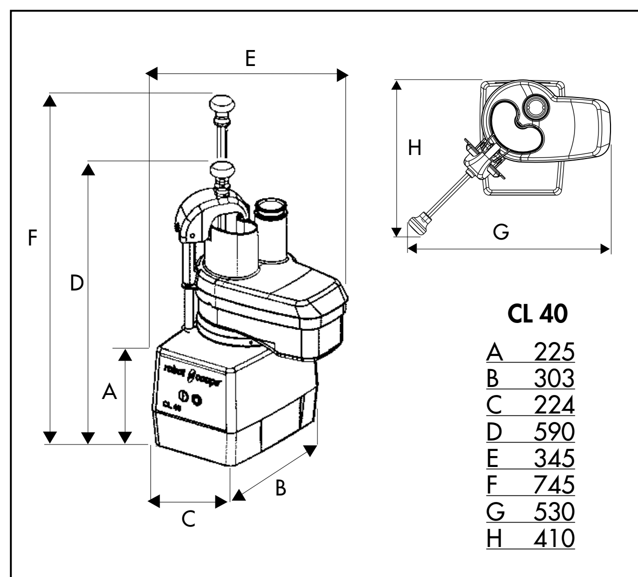
Raspel-, Stäbchen- und Wellenscheiben nutzen sich mit der Zeit ab. Wir empfehlen, diese von Zeit zu Zeit auszuwechseln, um eine gleich bleibende Schnittqualität zu gewährleisten.

TECHNISCHE DATEN

• GEWICHTE

	Netto	Verpackt
CL 40 (ohne Scheibe)	16 kg	18 kg
Scheibe	0,5 kg	0,6 kg

• ABMESSUNGEN (in mm)



• ARBEITSHOHE

Wir empfehlen, diese Geräte auf eine standfeste Arbeitsfläche so aufzustellen, daß der obere Rand der ovalen Einfüllöffnung 1.20 m bis 1.30 m über dem Fußboden ist.

• GERAUSCHPEGEL

Der Geräuschpegel im Leerlauf liegt unter 70 dB(A).

• ELEKTRISCHE DATEN

Einphasen-Geräte

Motor	Drehzahl (U/min)	Stromaufnahme (A)
230 V/50Hz	500	5,4
240 V/50Hz	500	5,4
120 V/60Hz	600	12,0
220 V/60Hz	600	5,4

- Die Leistung ist auf dem Typenschild angegeben.

SICHERHEIT

Die CL 40 verfügt über ein magnetisches Sicherheitssystem mit einer Motorbremse.

Beim Öffnen des Gerätedeckels kommt der Motor sofort zum Stehen.

Um das Gerät wieder in Gang zu setzen, genügt es, den Deckel erneut zu schließen und auf die grüne Betriebstaste zu drücken.



A C H T U N G !

Die Scheiben sind sehr scharf! Gehen Sie sehr vorsichtig damit um!

Das Gerät hat ferner einen **thermischen Schutz,** der den Motor sofort stoppt, falls das Gerät zu lange betrieben bzw. überlastet wird.

In diesem Fall das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor es erneut eingeschaltet wird.



W I C H T I G !

Nicht versuchen, die Verriegelungs- und Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.

Keine Gegenstände in den Arbeitsbehälter einführen.

Die zu verarbeitenden Produkte nicht mit der Hand nachstopfen.

Das Gerät nicht übermäßig belasten.

NORMEN

Siehe Konformitätserklärung Seite 2.

INHOUD

NL

ROBOT-COUPE S.N.C., GARANTIEVOORWAARDEN

Bij aankoop van een product bij ROBOT-COUPE S.N.C. heeft de oorspronkelijke koper een jaar garantie op het nieuwe ROBOT-COUPE product, gerekend vanaf de verkoopdatum

Bij aankoop van een ROBOT-COUPE product bij een distributeur, valt het gekochte product onder de garantie van de distributeur. (Vraag in dit geval uw distributeur om nadere informatie over de van toepassing zijnde garantievoorwaarden).

De Garantie van ROBOT-COUPE S.N.C. heeft betrekking op materiaal- en/of fabricagefouten.

HET VOLGENDE WORDT NIET GEDEKT DOOR DE GARANTIE VAN ROBOT-COUPE S.N.C.

1 - Schade door misbruik, verkeerd gebruik, het vallen van het product of andere gelijksoortige schade veroorzaakt door of voortvloeiend uit het niet opvolgen van de voorschriften voor montage, bediening, schoonmaken, onderhoud en opslag door de gebruiker.

2 - Arbeidsloon voor het slijpen van messen of snijbladen en/of onderdelen ter vervanging van messen of snijbladen die bot, beschadigd of versleten zijn door normaal of abnormaal gebruik.

3 - Materiaalkosten of arbeidsloon voor de vervanging of reparatie van gekraste, bevlekte, geschilferde, geputte, gedeukte of verkleurde vlakken, snijbladen, messen, hulpstukken of accessoires.

4 - Veranderingen, toevoegingen of reparaties die niet door ons of een door ons erkend servicebedrijf zijn uitgevoerd.

5 - Vervoer naar en van een erkend servicebedrijf voor reparatie van een machine.

6 - Arbeidsloon voor het installeren of testen van hulpstukken of accessoires (d.w.z. kuipen, schijven, snijbladen, hulpstukken), die om welke reden dan ook worden vervangen.

7 - Kosten voor het veranderen van de draairichting van driefasige elektromotoren (dit is de verantwoordelijkheid van de installateur).

8 - SCHADE ONTSTAAN TIJDENS DE VERZENDING. De transporteur is aansprakelijk voor tijdens de verzending ontstane zichtbare en verborgen schade. De geadresseerde dient de transporteur en de afzender te verwittigen van tijdens de verzending ontstane schade, hetzij onmiddellijk, hetzij op het moment waarop hij de schade ontdekt, in geval van verborgen schade.
BEWAAR ALLE OORSPRONKELIJKE VERPAKKINGEN EN VERPAKKINGSMATERIALEN VOOR INSPECTIE DOOR DE TRANSPORTEUR.

ROBOT-COUPE S.N.C., de bij Robot-Coupe aangesloten bedrijven of verdelers, de medewerkers, directeuren, agenten, werknemers of verzekeraars van Robot-Coupe zijn niet aansprakelijk voor indirecte schade, verlies of onkosten in verband met of veroorzaakt door de onmogelijkheid de machine voor een bepaald doel te gebruiken.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN



LET OP ! Ter voorkoming van ongelukken, bijvoorbeeld elektrische schokken, lichamelijk letsel of brand, en schade aan eigendommen of aan het product tijdens het gebruik van uw keukenmachine, raden wij met klem aan onderstaande voorzorgsmaatregelen zorgvuldig in acht te nemen. Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door, zodat u het apparaat beter leert kennen en leert hoe u ermee om moet gaan. Lees de instructies in hun geheel door en laat ze lezen aan iedereen die de machine eventueel zal gebruiken.

NL

UITPAKKEN

• Haal het toestel voorzichtig uit de verpakking en neem alle dozen of pakken met de accessoires of specifiek materiaal eruit.

• LET OP voor de scherpe onderdelen : messen, mesbladen,...

INSTALLATIE

• Wij raden aan uw toestel op een volkomen stabiel werkvlak te installeren.

AANSLUITING

• Controleer altijd of de stroom van uw elektrische installatie overeenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van het motorblok en of zij de stroomsterkte verdraagt.

• Het toestel moet in elk geval geaard worden.

BEHANDELING

• Behandel de messen, en mesbladen altijd voorzichtig, ze zijn scherp.

MONTAGEFASEN

• Houd u aan de verschillende montagefasen (zie bladzijde 32) en zorg dat alle accessoires juist gepositioneerd zijn.

GEBRUIK

• Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

• Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.

• De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

• Het toestel nooit overbelasten.

• Het toestel nooit onbelast laten werken.

REINIGING

• Trek uit voorzorg altijd de stekker uit het stopcontact alvorens het toestel te reinigen.

• Reinig de machine en de accessoires systematisch na het gebruik.

• Dompel het motorblok niet in water.

• Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen gemaakt van aluminium een speciaal reinigingsmiddel voor aluminium.

• Gebruik voor het schoonmaken van onderdelen van kunststof geen reinigingsmiddelen die te sterke alkalische bestanddelen bevatten (zoals natronloog of ammonia).

• Robot-Coupe kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor het verzuim van de gebruiker de elementaire regels van reiniging en hygiëne in acht te nemen.

ONDERHOUD

• Het is absoluut noodzakelijk altijd eerst de stekker uit het stopcontact te trekken alvorens aan de elektrische onderdelen te werken.

• Controleer regelmatig de staat van de dichtingen en de ringen, alsook de goede werking van de veiligheidssystemen.

• De accessoires moeten des te grondiger worden onderhouden en nagekeken bij bereidingen met bijtende producten (citroenzuur...).

• Laat de machine niet draaien als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de machine niet goed werkt of als zij op de een of andere manier beschadigd is.

• Doe meteen een beroep op uw onderhoudsdienst als u een defect vaststelt.

U HEEFT EEN GROENTESNIJDER CL 40 GEKOCHT

De CL 40 is een werktuig dat perfect is aangepast aan professionele behoeften. Bij gebruik van dit toestel zult u de ontelbare voordelen ervan ontdekken.

Het toestel heeft een **roestvrijstalen groentesnijder-kuip** en een ABS deksel (door de drukschakelaar start de machine automatisch opnieuw).

De CL 40 is voorzien van **een serie van 28 snijschi-jven** voor het raspen en het snijden van dunne plakjes, staafjes, macedoine en frieten.

Dankzij het eenvoudige ontwerp kunnen alle onder-delen die regelmatig moeten worden onderhouden of gereinigd, in een handomdraai worden gemonteerd en gedemonteerd.

Wij hebben bijzondere nadruk gelegd op de handelingen die stilstand van de motor tot gevolg hebben. De veiligheidssystemen van dit toestel maken het immers onmogelijk de snij-inrichting aan te raken terwijl ze in beweging is.

Deze handleiding geeft de gebruiker belangrijke informatie waarmee hij maximaal voordeel kan halen uit zijn investering.

Wij raden u dan ook stellig aan deze handleiding aandachtig te lezen alvorens het toestel in gebruik te nemen.

Wij hebben ook enkele voorbeelden van bereidingen opgenomen. Zo zult u snel vertrouwd raken met uw toestel en er de talloze kwaliteiten van waarderen.

IN WERKING STELLEN VAN HET TOESTEL

• INSTRUCTIES INZAKE ELEKTRICITEIT

Alvorens het toestel aan te sluiten, dient u te contro-leren of de stroom van uw elektrische installatie ove-reenstemt met de stroom die staat aangegeven op het kenplaatje van de motor.



ROBOT-COUPE rust zijn CL 40 uit met verschillende motortypes : 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Het toestel wordt geleverd met een eenfasige stekker die verbonden is met het voedingssnoer.

MONTAGE FASEN

De groentesnijder bestaat uit twee demonteerbare delen: de groentesnijderkuip in roestvrij staal en het deksel.



1) Plaats, met het motor-blok tegenover u, de groentesnijderkuip in roestvrij staal op het motorblok. De afvoer-goot bevindt zich aan uw rechterkant.



2) Draai de kuip naar rechts tot de pennen van het motorblok goed op hun plaats zitten.

3) Schuif de uitvoerschijf van zwart plastic of de uitwerper van wit plastic op de motoras en controleer of het acces-soire goed op de bodem van de kuip zit.



2 uitvoeraccessoires:

De CL 40 wordt geleverd met 2 uitvoeraccessoires namelijk een uitvoerschijf van zwart plastic en een speciale uitwerper voor kool van wit plastic. Deze laatste zorgt voor een bijzonder doeltreffende uit-voer bij het snijden van kool. Voor andere groenten gebruikt u de zwarte uitvoerschijf.



Uitwerper voor kool



Uitvoerschijf

4) Naar keus van de schijf :

a) **U koos een schijf voor plakjes, raspen of staafjes :** Plaats de schijf op de afvoerschijf.





b) **U koos een macedoine-uitrusting :** meer bepaald een rooster en een plakjesschijf.

Alleen de 8 mm, 10 mm en 12 mm snijschijven van aluminium kunnen in combinatie met een macedoinerooster worden gemonteerd.

Plaats het macedoinerooster op de juiste manier in de kuip van de groentesnijder (zie inzet hiernaast).

Controleer of de inkeping in de rand van het macedoinerooster goed op de nok op de kuip is geplaatst (zie het merkteken op de roosters).

Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.



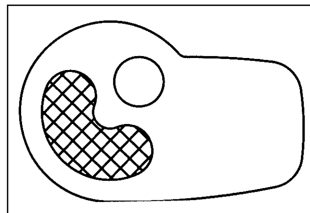
⚠ LET OP !

• MONTAGE MACEDOINEROOSTER :

Deze roosters kunnen worden aangebracht op twee verschillende manieren, afhankelijk van de gebruikte goot om fouten bij het versnijden te beperken.

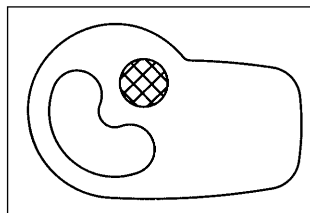
• Positie 1 : gebruik van de **grote goot.**

In dit geval is het aangeraden het macedoinerooster zodanig te monteren dat de bladen van dit rooster loodrecht op de goot staan (als u door de goot kijkt, moet u de bladen van het rooster kunnen zien).



• Positie 2 : gebruik van de **cilindervormige goot.**

In dit geval moet het rooster zodanig worden gemonteerd dat de bladen loodrecht op de buis staan (als u door de buis kijkt, moet u de bladen van het rooster kunnen zien).



c) **U koos een frietenuitrusting :**

Deze uitrusting bestaat uit een frietenrooster en een speciale schijf voor frieten.

Plaats het frietenrooster in de kuip van de groentesnijder. Zorg dat het juist op zijn plaats zit, met de frietensnijder ter hoogte van de afvoer.





Monteer vervolgens de overeenkomstige plakjesschijf en breng de vleugelschroef op de motoras aan om de plakjesschijf te blokkeren.

5) Plaats het deksel op de kuip en draai het naar rechts tot aan de dekselkoppeling. Het deksel bevindt zich dan in het verlengde van de kuip.





NL

GEBRUIK EN KEUZE VAN DE SCHIJVEN

Het groentesnijder heeft twee goten :

- **een grote goot** voor het snijden van groenten zoals kool, selder...
- **een cilindervormige goot** voor lange groenten, die borg staat voor een opmerkelijke snijprecisie.

Deze snijkwaliteit wordt nog groter als dit onderdeel gebruikt wordt als snijgeleider.

GEBRUIK VAN DE GROTE GOOT

- Hef de hendel op en maak de ingang van de goot vrij.
- Vul de goot tot boven met de groenten.
- Plaats de hendel terug loodrecht op de goot.
- Begin op de hendel te drukken, zet dan het toestel aan en blijf drukken tot er geen groenten meer in de goot zijn.

GEBRUIK VAN DE CILINDERVORMIGE GOOT

- Vul de goot tot boven met de groenten.
- Begin op de stoter te duwen, zet het toestel aan en blijf duwen tot de groente helemaal versneden is.

PLAKJESSCHIJVEN			
P 1	wortel / kool / komkommer / ui / aardappel / prei		
P 2 / P 3	citroen / wortel / champignon /kool / aardappel / komkommer / courgette / ui / prei / paprika		
P 4 / P 5	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel / tomaat		
P 6	aubergine / biet / wortel / champignon / komkommer / paprika / radijs / salade / aardappel		
GEGOLFDE PLAKJESSCHIJF			
GP 2	biet / aardappel / wortel		
RASPSCHIJVEN			
R 1,5	selder / kaas	**R 9**	kool / kaas
R 2	wortel / selder / kaas		**parmezaankaas** / chocolade
R 3	wortel		**Radijs 0,7 mm**
R 6	kool / kaas		**Radijs 1 mm**
STAAFJESSCHIJVEN			
S 2x2	wortel / selder / aardappel		
S 2x4	wortel / biet / courgette / aardappel		
S 2x6	wortel / biet / courgette / aardappel		
S 4x4	aubergine / biet / courgette / aardappel		
S 6x6	aubergine / biet / selder / courgette / aardappel		
S 8x8	selder / aardappel		
MACEDOINE			
M 8x8	aardappel / wortel / courgette / biet / raap		
M 10x10	aardappel / wortel / courgette / biet / raap		
FRIETEN			
F 8x8	aardappel		
F 10x10	aardappel		

REINIGING



L E T O P !

Als voorzorgsmaatregel wordt aangeraden uw toestel altijd van de stroom los te koppelen, voordat u reinigingswerkzaamheden gaat verrichten (gevaar van elektrocutie).

Demonteer de verschillende onderdelen van de groentesnijder, met name: het deksel, de schijf, de afvoerschijf en de kuip, en maak ze vervolgens schoon.

Alle onderdelen kunnen in de vaatwasmachine worden afgewassen mits de juiste dosering van het vaatwasmiddel in acht wordt genomen en het vaatwasmiddel geschikt is voor kunststoffen en roestvrij staal. Het afwassen in de vaatwasmachine versnelt echter de veroudering van de onderdelen.

Bij de snijschijven van de uitrustingen voor macedoine en frieten raden wij aan regelmatig de zones onder de snijbladen schoon te maken.

Om dit te doen moet u de snijbladen demonteren door deze los te schroeven met een platte schroevendraaier.

Dompel het motorblok nooit in water, reinig het met een vochtige doek of een spons.



B E L A N G R I J K

Controleer of het door u gebruikte reinigingsmiddel geschikt is voor plastic onderdelen. Sommige sterk alkalische wasmiddelen (met een hoog gehalte aan soda of ammoniak bijvoorbeeld) zijn volkomen ongeschikt voor bepaalde soorten plastic, die hierdoor zeer snel beschadigd worden.

ONDERHOUD

• DICHTINGSRING

De dichtingsring van de motoras moet regelmatig worden geolied (gebruik tafelolie).

Om een perfecte afdichting van de motor te waarborgen, is het raadzaam regelmatig de slijtagegraad van deze ring te controleren en hem zo nodig te vervangen.

Deze dichtingsring is gemakkelijk te vervangen zonder dat de motor moet worden gedemonteerd. Wij raden u dan ook stellig aan erop toe te zien dat hij altijd in goede staat is.

• SLUITRING

Wij raden aan regelmatig de mate van slijtage van de ring te controleren, om te zorgen dat het gebruikscomfort van het apparaat volledig behouden blijft.

In geval van slijtage van deze ring wordt daarom aangeraden hem te vervangen.

• SNIJBLADEN

De snijbladen van de snijschijven van de macedoine- en frietenuitrustingen zijn slijtstukken die af en toe vervangen moeten worden, om altijd dezelfde snijkwaliteit te krijgen.

• RASPSCHIJVEN, SCHIJVEN VOOR STAAFJES EN GEGOLFDE PLAKJES

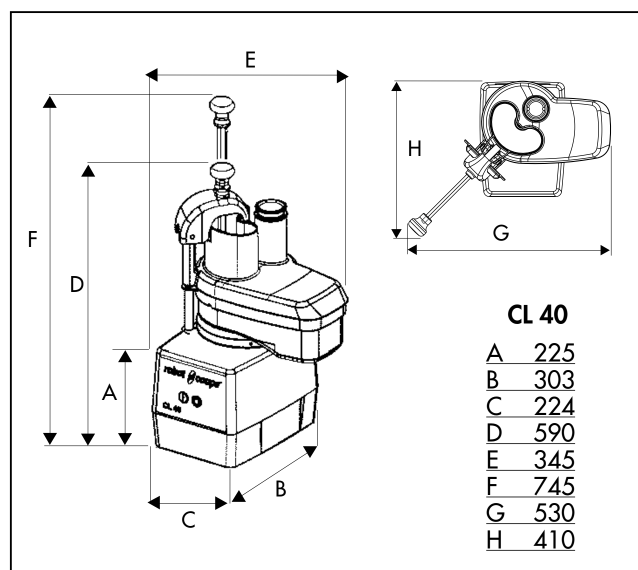
De schijven om te raspen en staafjes en gegolfde plakjes te snijden gaan met de tijd achteruit. Aanbevolen wordt om deze af en toe te vervangen, om dezelfde snijkwaliteit te krijgen.

TECHNISCHE KENMERKEN

• GEWICHT

	Netto	Verpakt
CL 40 (zonder schijf)	16 kg	18 kg
Schijf	0,5 kg	0,6 kg

• AFMETINGEN (in mm)



• WERKHOOGTE

Wij raden u aan het toestel op een stabiel werkvlak te installeren, waarbij de bovenrand van de kuip zich op een hoogte van 1,20 tot 1,30 m bevindt.

• GELUIDSNIVEAU

Het continue equivalente geluidsniveau van dit toestel bedraagt bij onbelaste werking minder dan 70 dB(A).

• ELEKTRISCHE KENMERKEN

Eenfasig toestel

Motor	Snelheid (tpm)	Intensiteit (A)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- Het vermogen staat vermeld op het typeplaatje.

VEILIGHEID

De CL 40 is uitgerust met een magnetisch veiligheidssysteem en een motorrem. Zodra het deksel opengaat, valt de motor stil.

Om uw toestel opnieuw in werking te stellen, brengt u het deksel terug op zijn plaats en drukt u op de groene knop.

L E T O P !

De schijven zijn scherp, wees daarom voorzichtig bij het hanteren!

De model CL 40 ist uitgerust met een **warmtebeveiliging,** die de motor automatisch stillegt als hij te lang blijft werken of overbelast is.

Wacht in dat geval tot het toestel is afgekoeld en zet het dan weer aan.



WAARSCHUWINGEN

Probeer nooit om de vergrendelings- en veiligheidssystemen buiten werking te stellen.

Steek nooit een voorwerp in de werkkuip.

De ingrediënten nooit met de hand aandrukken.

Het toestel nooit overbelasten.

NORMEN

Zie de conformiteitsverklaring op pagina 2.

INDICE

E

LA GARANTÍA LIMITADA DE ROBOT-COUPE S.N.C.

Su aparato ROBOT-COUPE tiene una garantía de un año a partir de la fecha de su compra. Esta garantía atañe únicamente al comprador de origen, a saber, el distribuidor o importador.

Si usted ha comprado su aparato ROBOT-COUPE a un distribuidor, la garantía de referencia es la del distribuidor (en ese caso, examine los términos y condiciones de dicha garantía con su distribuidor).

La garantía ROBOT-COUPE S.N.C. se limita a los defectos relacionados con el material y/o le montaje.

LA GARANTIA ROBOT-COUPE S.N.C. NO CUBRE LOS SIGUIENTES PUNTOS:

1 - Cualquier deterioro del material derivado de una utilización incorrecta o inadecuada o de la caída del aparato o cualquier deterioro del mismo tipo derivado o resultante de una mala aplicación de las instrucciones (montaje mal efectuado, error de funcionamiento, limpieza y/o mantenimiento inadecuados, ubicación inadecuada, etc.).

2 - La mano de obra para afilar y/o las piezas que sirven para cambiar los distintos elementos del montaje de una cuchilla, las hojas desafiladas, deterioradas o gastadas tras un cierto tiempo de utilización considerado normal o excesivo.

3 - Las piezas y/o la mano de obra para cambiar o reparar las hojas, cuchillas, superficies y fijaciones o los accesorios manchados, rallados, deteriorados, abollados o descoloridos.

4 - Cualquier modificación, adición o reparación efectuada por personas que no sean profesionales o por terceros no autorizados por la empresa.

5 - El transporte del aparato al servicio posventa.

6 - Los costes de mano de obra para instalar o probar nuevas piezas o accesorios (por ejemplo, cubas, discos, hojas, fijaciones) sustituidos arbitrariamente.

7 - Los costes derivados del cambio del sentido de rotación de los motores eléctricos trifásicos (la responsabilidad incumbe al instalador).

8 - LOS DAÑOS DEBIDOS AL TRANSPORTE. La responsabilidad por los vicios, ya sean visibles u ocultos, incumbe al transportista. El cliente debe informar al respecto al transportista y al remitente en cuanto reciba la mercancía o en cuanto descubra el defecto, si se trata de un vicio oculto.

CONSERVE TODAS LAS CAJAS Y EMBALAJES ORIGINALES que serán examinados durante la inspección del transportista.

La garantía ROBOT-COUPE S.N.C. se limita a la sustitución de las piezas o máquinas defectuosas. ROBOT-COUPE S.N.C. y todas sus filiales o sociedades afiliadas, sus distribuidores, agentes, gerentes, empleados o aseguradores no se podrán considerar responsables de los daños, pérdidas o gastos indirectos relacionados con el aparato o con la imposibilidad de utilizarlo.

PRECAUCIONES IMPORTANTES



ATENCIÓN: A fin de limitar el número de accidentes (cortocircuitos, heridas, etc.) y de reducir los daños materiales debidos a la utilización inadecuada del aparato, le aconsejamos que lea atentamente las siguientes instrucciones y las siga en todo momento. Este manual le permitirá conocer mejor su aparato y utilizarlo correctamente. Lea la totalidad de las instrucciones y haga que las lean las personas que podrían utilizar el aparato.

DESEMBALAJE

• Saque el aparato de su embalaje con cuidado y saque todas las cajas o los paquetes que contienen los accesorios o material específico.

• Tenga CUIDADO con los accesorios cortantes (hojas, discos etc.).

INSTALACIÓN

• Le aconsejamos que coloque su aparato sobre un soporte totalmente estable.

CONEXIÓN

• Asegúrese siempre de que el tipo de corriente de su instalación eléctrica corresponde al indicado en la placa de características del bloque motor y soporta el amperaje.

• Conecte siempre el aparato a una toma de tierra.

MANIPULACIÓN

• Manipule siempre los discos y hojas con precaución, ya que son accesorios cortantes.

FASES DE MONTAJE

• Siga minuciosamente las distintas fases de montaje (véase página 40) y asegúrese de que todos los accesorios están colocados correctamente.

UTILIZACIÓN

• Nunca trate de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

• No introduzca ningún objeto en el recipiente de trabajo.

• Nunca empujer los alimentos con la mano.

• No sobrecargue el aparato.

• Nunca haga funcionar el aparato en vacío.

LIMPIEZA

• Por precaución, desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza.

• Limpie sistemáticamente el aparato y sus accesorios al final del ciclo de trabajo.

• No sumerja el bloque motor en el agua.

• Utilice un producto de lavado especial para aluminio para las piezas de aluminio.

• No utilice un detergente demasiado alcalino (con una concentración demasiado elevada de soda o amoníaco) para las piezas de plástico.

• Robot-Coupe nunca podrá ser considerado responsable en caso de incumplimiento por parte del usuario de las reglas fundamentales de limpieza e higiene.

MANTENIMIENTO

• Antes de manipular las partes eléctricas, desconecte siempre el aparato de la red.

• Verifique periódicamente el estado de las juntas o de los anillos y el funcionamiento adecuado de los dispositivos de seguridad.

• El mantenimiento y el examen de los accesorios deben ser aún más minuciosos si en las preparaciones se utilizan productos corrosivos (ácido cítrico, etc.).

• No ponga en marcha el aparato si el cable de alimentación o la clavija están deteriorados, si el aparato funciona mal o si ha sufrido cualquier tipo de daño.

• No dude en llamar al servicio de mantenimiento si observa alguna anomalía.

INTRODUCCIÓN A SU NUEVO CORTA-HORTALIZAS CL 40

El combinado cutter y corta-hortalizas CL 40 es un eparato ideal para cocinas profesionales. Le rendirá innumerables servicios que Vd. irá descubriendo a medida que la utiliza más y más.

El modelo viene **equipado con un recipiente corta-hortalizas de acero inoxidable** y una tapadera de ABS (rearranque automático de la máquina por medio del botón pulsador).

El CL 40 está dotado de **una gama de 28 discos** que permiten rallar, cortar en rodajas, en bastoncillos, en cubitos y hacer patatas fritas.

Gracias a su diseño sencillo, cada componente que necesita manipulación frecuente para mantenimiento o limpieza puede ser montado y desmontado con un movimiento rápido de la muñeca.

Hemos puesto atención particular en los dispositivos de seguridad, que paran el motor si se intenta meter la mano cuando la herramienta de corte está en movimiento.

Este folleto da información importante que ayuda al usuario a beneficiarse al máximo de su inversión en el combinado.

Por lo tanto le aconsejamos leer detenidamente este folleto antes de comenzar a utilizar su máquina.

Contiene también varios ejemplos de preparaciones que pueden hacerse, para ayudarle a conocer la máquina más rápidamente y valerse mejor de sus ventajas.

PUESTA EN SERVICIO DE LA MÁQUINA

• CONSEJOS SOBRE LAS CONEXIONES ELECTRICAS

Antes de conectar la máquina a la toma de corriente, verifique si la del lugar es efectivamente la indicada en la placa designatoria del motor.

⚠ C U I D A D O

ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A LA TIERRA IMPERATIVAMENTE (PELIGRO DE ELECTROCUCION).

Se equipan los ROBOT-COUPE CL 40 de varios tipos de motores: 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

La máquina viene provista de un cable con clavija monofásica.

MONTAJE

El corta-hortalizas consiste de dos piezas : la cuba de discos de tajar legumbres en acero inoxidable y la tapa.



1) Con la cara del cuerpo del motor hacia Vd., situar la cuba, con la descarga hacia la derecha.



2) Girar la cuba a la derecha hasta que encastre en los salientes del cuerpo del motor.

3) Introducir el disco evacuador de plástico negro o el expulsor de plástico blanco sobre el eje motor y verificar si está bien posicionado en el fondo de la cuba.



2 herramientas de expulsión:

El CL 40 se entrega con dos herramientas de expulsión: un disco evacuador de plástico negro y un expulsor de plástico blanco especial para col. Este último garantiza una expulsión altamente eficaz cuando se corta col. Para las otras hortalizas, utilizar el disco evacuador negro.



Expulsor de col



Disco evacuador

4) Elección del disco :

a) **Si ha seleccionado un disco de rebanar, rallar o de tipo julienne :** Colocar el disco en el disco expulsor.





b) **Si ha seleccionado el equipo de cortar en cubitos :** o sea una rejilla y disco de rebanar.

Solamente los discos rebanadores de aluminio de 8 mm, 10 mm y 12 mm pueden montarse con una rejilla de macedonia.

Posicionar correctamente la rejilla de macedonia en la cuba del corta-hortalizas (ver el recuadro).

Verificar que la ranura del borde de la rejilla de macedonia esté correctamente posicionada sobre la uña de la cuba (ver las marcas en las rejillas).

Luego colocar el disco apropiado para rebanar y atornillar la palomilla en el eje del motor para bloquear el disco rebanador.



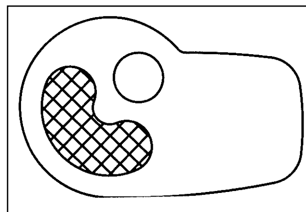
 **C U I D A D O**

• MONTAJE DE LA REJILLA PARA MACEDONIA:

Estas rejillas pueden colocarse de dos maneras distintas según el tipo de conducto utilizado a fin de limitar los cortes erróneos.

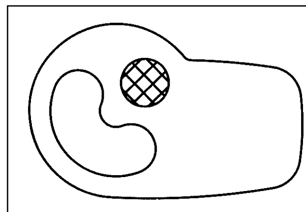
• **Posición 1 :** utilización del **conducto grande.**

En este caso se recomienda colocar la rejilla para macedonia de manera que las hojas de ésta estén situadas verticalemente con respecto al conducto (al mirar por el conducto se deben ver las hojas de la rejilla).



• **Posición 2 :** utilización del **conducto cilíndrico.**

En este caso la rejilla debe colocarse de manera que las hojas estén situadas verticalemente con respecto al tubo (al mirar por el tubo se deben ver las hojas de la rejilla).



c) **Usted ha escogido un equipo par patatas fritas:**

El equipo consta de una rejilla para patatas fritas y de un disco cortador especial para patatas fritas.

Colocar la rejilla para patatas fritas en la cuba del corta-hortalizas. Cerciórese de que esté correctamente colocado, el rallador para patatas fritas debe encontrarse al nivel de expulsión.





Luego colocar la redondela apropiada para rebanar y atornillar la palomilla en el eje del motor para bloquear el disco rebanador.

5) Colocar la tapa en la cuba y girarla hacia la derecha hasta que la sienta encajarse, formando una prolongación de la cuba.





E

USOS Y SELECCIÓN DE LOS DISCOS

El corta-hortalizas tiene dos conductos de toma intercambiables :

- **Un conducto grande** que permite picar tales legumbres como repollos, apio, etc.
- **Un conducto cilíndrico** más apropiado para hortalizas de forma alargada. El conducto asegura una excelente precisíon de corte al guiar el avance del producto a picar.

USO DEL CONDUCTO GRANDE

- Alzar la palanquita para librar la boca del conducto de toma.
- Introducir las legumbres hasta llenar el conducto de toma.
- Volver la palanquita al pie del conducto.
- Empezar a apretar sobre la palanquita, entonces poner la picadora en marcha, y seguir apretando la palanquita hasta que no quede nada de legumbre en el conducto.

USO DEL CONDUCTO CILINDRICO

- Introducir las legumbres hasta llenar el conducto.
- Empezar a apretar sobre la palanquita, poner la picadora en marcha, y seguir apretando la palanquita hasta que la legumbre esté totalmente picada.

REBANADORES	
Re 1	zanahoria / col / cebolla / patatas / puerro /
Re 2/Re 3	limones / zanahoria / champiñones / col / patatas / pepino / calabaza / cebolla / puerro / pimiento
Re 4/Re 5	barenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino / pimiento / rabano / lechuga / patatas / tomate
Re 6	berenjena / betabel / zanahoria / champiñones / pepino /pimiento / rabano / lechuga / patatas

REBANADOR ONDULADO	
RO 2	betabel / patatas / zanahoria

RALLADORES			
Ra 1,5	apio / queso	**Ra 9**	col / queso
Ra 2	zanahoria /apio / queso	**Parmesano,** chocolate	
Ra 3	zanahoria	**Rabano 0,7 mm**	
Ra 6	col / queso	**Rabano 1 mm**	

BÂTONBASTONCILLOS	
B 2x2	zanahoria /apio / patatas
B 2x4	zanahoria / betabel / calabaza / patatas
B 2x6	zanahoria / betabel / calabaza / patatas
B 4x4	berenjena / betabel / calabaza / patatas
B 6x6	berenjena / betabel / apio /calabaza / patatas
B 8x8	apio / patatas

MACEDONIA	
M 8x8	patatas / zanahoria /calabacín / renolocha / hobo
M 10x10	patatas / zanahoria /calabacín / renolocha / hobo

PATATAS FRITAS	
F 8x8	patatas
F 10x10	patata

LIMPIEZA



C U I D A D O

Por precaución, le aconsejamos que desenchufe siempre el aparato antes de proceder a las operaciones de limpieza (peligro de electrocución).

Quitar una a una las piezas del conjunto de picar legumbres, o sea la tapa, el disco de corte, el disco expulsor y la cuba. Limpiar las piezas.

Todas las piezas pueden lavarse en lavavajillas si se respeta estrictamente la dosis de detergente y si éste compatible con los plásticos y el acero inoxidable. Sin embargo, el lado en lavavajillas acelera el envejecimiento de las piezas.

Para los discos de corte de los accesorios para macedonia y patatas fritas, se recomienda limpiar regularmente las zonas de retención bajo las cuchillas.

Con tal fin, hay que desmontar las cuchillas destornillándolas con un destornillador plano.

No se debe sumergir el bloque motor en agua. Limpiarlo usando paño húmedo esponja.



I M P O R T A N T E

Verifique que su detergente se puede utilizar con piezas de plástico. En efecto, algunos detergentes demasiados alcalinos (con fuerte concentración de soda o amoníaco por ejemplo) son totalmente incompatibles con ciertas materias plásticas y las deterioran muy rápidamente.

MANTENIMIENTO

• JUNTA HERMETICA

Se debe lubricar la junta del eje del motor regularmente (usar aciete de cocina).

Para asegurar que el motor quede completamente impermeable, verificar la junta regularmente para indicaciones de desgaste; reemplazarla si es necesario.

• ARANDELA DE FIJACIÓN

Se aconseja verificar regularmente el estado de desgaste de la arandela para que el aparato conserve toda su comodidad de uso.
Por lo tanto, en caso de desgaste de la arandela, se recomienda cambiarla.

• CUCHILLAS

Las cuchillas de los discos de corte de los accesorios para macedonia y patatas fritas son piezas de desgaste, que es necesario cambiar periódicamente para mantener la misma calidad de corte.

• DISCOS RALLADORES, PARA JULIANA Y CORTES ONDULADOS

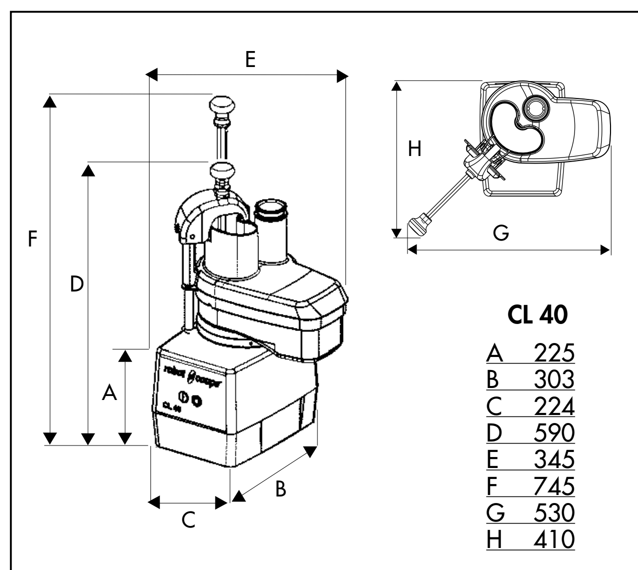
Los discos ralladores, para juliana y cortes ondulados se alteran con el tiempo, por lo que se recomienda cambiarlos regularmente para mantener la misma calidad de corte.

ESPECIFICACIÓNES TECNICAS

• PESO

	Neto	Bruto
CL 40 (sin disco)	16 kg	18 kg
Disco	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONES (en mm)



• ALTURA DE TRABAJO

Le aconsejamos que coloque el modelo CL 40 en una encimera estable tal que el borde superior del conducto mayor esté a una altura de entre 1,20 m y 1,30 m.

• NIVEL DE RUIDO

El nivel equivalente de ruido contínuo al operar el modela CL 40 sin carga es menor de 70 db (A).

• CARACTERÍSTICAS ELECTROMECÁNICAS

Máquina de motor monofásico

Motor	Velocidad (rpm)	Intensidad (Amp.)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- La potencia se indica en la placa de características.

E

SEGURIDAD

EL modelo CL 40 está equipado de un sistema de seguridad electrónico y sistema de frenado del motor, deteniendo el motor cuando se abre la cuba.

Para restablecer la máquina en marcha, basta encajar la tapa y pulsar el interruptor verde.



C U I D A D O

Los discos son objetos que cortan. Hay que manipularlos con precaución.

El CL 40 dispone de **una proteccíon térmica** que para el motor automáticamente si se deja la máquina encendida durante un tiempo excesive o si la sobrecarga.

Si esto ocurre, deja enfriarse la máquina por completo antes de volver a arrancarla.



R E C U E R D E

Nunca trate de suprimir los sistemas de bloqueo y de seguridad.

No introduzca ningún objeto en el recipiente de trabajo.

Nunca empuje los alimentos con la mano.

No sobrecargue el aparato.

NORMAS

Consultar la declaración de conformidad en la página 2.

INDICE

I

GARANZIA LIMITATA ROBOT- COUPE S.N.C.

Il vostro nuovo articolo ROBOT-COUPE è garantito all'acquirente d'origine per il periodo di un anno, a decorrere dalla data di vendita, se l'acquisto è effettuato presso ROBOT-COUPE S.N.C.

Se l'acquisto del vostro ROBOT-COUPE è effettuato presso un concessionario, l'articolo sarà coperto dalla garanzia del medesimo (verificare le condizioni e i termini di tale garanzia presso il concessionario stesso).

La garanzia limitata ROBOT-COUPE S.N.C. s'intende contro i difetti di materiale e di fabbricazione.

LE SEGUENTI EVENTUALITA NON SONO COPERTE DALLA GARANZIA LIMITATA ROBOT-COUPE S.N.C. :

1 - Qualsiasi danno al materiale causato da un uso non corretto o improprio, da una caduta dell'apparecchio o da un danno del genere o che risulti da una cattiva applicazione delle istruzioni (cattivo montaggio, un errore durante il funzionamento, cattiva pulizia e/o manutenzione, collocamento inadatto, ecc.).

2 - Le operazioni di affilatura e/o i pezzi per sostituire il sistema di lame e coltelli ormai spuntati, scheggiati o consumati in seguito a normale uso o forzatura.

3 - Materiali e/o le prestazioni per rinnovare o riparare superfici grattate, macchiate, scheggiate, bucherellate, ammaccate o scolorite, coltelli, lame, pezzi vari e accessori.

4 - Modifiche, aggiunte o riparazioni non effettuate dalla Società o da un Centro di Assistenza Autorizzato.

5 - Trasporto verso (o " da ") un Centro di Assistenza Autorizzato per riparazione di qualsiasi tipo di apparecchio.

6 - Oneri di intervento per installazione o test di pezzi vari e accessori (p.es. vaschette, dischi, lame, accessori) da sostituire, per qualsivoglia ragione.

7 - Gli oneri per la inversione del Senso di Rotazione del motore elettrico trifase (la responsabilità spetta all'installatore).

8 - DANNI CONSEGUENTI ALLA SPEDIZIONE. La responsabilità dei danni - visibili o meno - incombe al trasportatore. In caso di constatazione di danni più o meno visibili, il consegnatario deve immediatamente informare il trasportatore e il committente.

NB : CONSERVARE TUTTI I CONTENITORI D'ORIGINE E IL MATERIALE D'IMBALLAGGIO, AI FINI DI UN'EVENTUALE PERIZIA RELATIVA ALLA SPEDIZIONE.

La garanzia ROBOT-COUPE S.N.C. è limitata alla sostituzione dei pezzi o degli apparecchi difettosi. ROBOT-COUPE S.N.C., le sue Filiali o i suoi concessionari, addetti, direttori, agenti, impiegati o assicuratori non saranno responsabili di danni indiretti (o di altra natura), perdite o spese relative all'incapacità di utilizzare l'apparecchiatura, e qualunque ne sia la finalità.

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI



Attenzione : Per limitare il numero di incidenti (corti-circuiti, danni a carico delle persone), e ridurre la responsabilità civile relativa all'uso del vostro apparecchio, rispettare molto attentamente le seguenti istruzioni e attenersi scrupolosamente alle medesime. La lettura di queste istruzioni di utilizzo vi sarà utile per familiarizzarvi con il vostro apparecchio e usare correttamente il materiale. Leggere tutto il libretto d'istruzioni e farlo leggere a tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchio.

APERTURA DEL PACCO

• Rimuovere con cautela l'apparecchiatura ed estrarre tutte le scatole e i pacchetti contenenti gli accessori o gli articoli specifici.

• ATTENZIONE : alcuni utensili sono molto taglienti (lame, coltello...)

DISPOSIZIONE DELL'APPARECCHIATURA

• Si consiglia di sistemare l'apparecchiatura su una superficie piana e perfettamente stabile.

COLLEGAMENTI

• Verificare sempre che le caratteristiche della rete di alimentazione corrispondano a quelle indicate sulla targhetta posta sul blocco motore e che sia compatibile con l'intensità di corrente prevista dall'impianto.

• Nella versione trifase controllare sempre che la lama ruoti in senso antiorario.

MANIPOLAZIONE

• Prestare sempre molta attenzione nel manipolare i dischi o le lame: sono utensili molto affilati.

PROCEDIMENTI DI ASSEMBLAGGIO

• Seguire i vari procedimenti di assemblaggio (vedere pagina 48) e verificare che tutti gli accessori siano posizionati correttamente.

UTILIZZO

• Non cercare in alcun modo di mettere fuori uso i sistemi di blocco e di sicurezza.

• Non introdurre mai un oggetto nel recipiente della preparazione.

• Non spingere gli alimenti con le mani.

• Non sovraccaricare l'apparecchio.

• Non far funzionare l'apparecchio vuoto.

PULITURA

• Per precauzione, staccare sempre la macchina dalla presa d'alimentazione prima di pulirla.

• Pulire sempre la macchina e gli accessori alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

• Non immergere nell'acqua il blocco motore.

• Per le parti realizzate in lega di alluminio, scegliere un prodotto indicato per l'alluminio, non lavarle assolutamente in lavastoviglie con normali detergenti.

• Per le parti realizzate in materia plastica, non usare prodotti eccessivamente alcalini, quali soda caustica o ammoniaca.

• In nessun caso, la Robot-Coupe può essere ritenuta responsabile del mancato rispetto delle regole elementari di pulizia e d'igiene da parte dell'utilizzatore.

MANUTENZIONE

• Prima di aprire l'alloggiamento del motore occorre tassativamente staccare la macchina dalla rete.

• Verificare regolarmente le guarnizioni e gli anelli del motore e verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

• E' particolarmente importante curare la manutenzione degli accessori e verificare i medesimi perché certi prodotti contengono agenti corrosivi quali l'acido citrico.

• Non far funzionare l'apparecchio se il cordone di alimentazione o la presa sono danneggiati, se l'apparecchio funziona male oppure se è stato danneggiato.

• Non esitare a chiamare il vostro centro di Assistenza se constatate un'anomalia.

AVETE ACQUISTATO UN TAGLIAVERDURE CL 40

Il CL 40 è un utensile di lavoro perfettamente adattato ai bisogni dei professionisti. Vi renderà un'infinità di servizi che scoprirete man mano che lo utilizzerete.

É dotato di **una vasca taglia-verdure in acciaio inox** e di un coperchio in ABS (riavvio automatico dell'apparecchio mediante pulsante)

Il CL 40 è dotato di **una gamma di 28 dischi** per tagliare a fettine e a bastoncini, per grattugiare e tagliare a cubetti e patate fritte.

Grazie alla semplicità del progetto, quelle componenti che richiedono una manutenzione ed una pulizia frequente possono essere montate e smontate con un semplice movimento.

Abbiamo insistito in modo particolare sulle diverse manipolazioni che provocano un arresto del motore. Infatti le sicurezze di cui è dotato questo apparecchio, proibiscono l'accesso all'utensile che taglia quando questo è in movimento.

Questo manuale contiene informazioni importanti elaborate affinchè l'utilizzatore tragga il massimo profitto dal suo investimento sull'apparecchio.

Pertanto vi consigliamo vivamente di leggere con cura queste istruzionie e di mettere in funzione l'apparecchio.

Abbiamo integrato anche alcuni esempi di fabbricazione che vi permettono di prendere familiarità più rapidamente con il vostro apparecchio e di apprezzare le sue numerose qualità.

MESSA IN FUNZIONE

• CONSIGLI ELETTRICI

Prima di effettuare il collegamento, verificare se le caratteristiche della vostra installazione elettrica corrispondono a quelle indicate sulla targa segnaletica del motore.


A T T E N Z I O N E

QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE TASSATIVAMENTE COLLEGATO ALLA TERRA (RISCHIO DI FOLGORAZIONE).

Il ROBOT-COUPE attrezza il suo CL 40 con diversi tipi di motore : 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 HZ / 1

L'apparecchio è dotato di un filo di corrente completo di spina monofase.

FASE DI MONTAGGIO

Il tagliaverdure si compone di due parti smontabili : la vasca tagliaverdure, in inox ed il coperchio.



1) Il blocco-motore è di fronte a voi; sistemare la vasca del tagliaverdure sul blocco-motore; il canale di scarico si trova alla vostra destra.



2) Far ruotare la vasca a destra fino a che le sporgenze del blocco-motore non si trovano esattamente nella loro sede.

3) Inserire il disco evacuatore in plastica nera oppure l'espulsore in plastica bianca sull'asse motore e verificare che sia ben posizionato a fondo vasca.



2 attrezzi per l'espulsione:

Il CL 40 è fornito con 2 attrezzi per l'espulsione, un disco evacuatore in plastica nera e un espulsore per il cavolo in plastica bianca. Quest'ultimo si rivela particolarmente efficace per il taglio di cavoli. Per le altre verdure si consiglia di utilizzare il disco evacuatore nero.



Espulsore per cavolo



Disco evacuatore

4) Scelta del disco :

a) **Avete scelto un disco per bastoncini, un disco per affettare o un disco per grattugiare :** montate il disco sul disco espulsore.





b) **Se avete scelto l'apparecchiatura per cubettare:** (es. una griglia ed un disco per affetare).

Solamente i dischi per fettine da 8 mm, 10 mm e 12 mm in alluminio possono essere montati con una griglia per taglio a cubetti.

Posizionare correttamente la griglia per il taglio a cubetti nella vasca del tagliaverdure (si veda riquadro a lato).

Verificare che la tacca che si trova sul bordo della griglia per il taglio a cubetti sia posizionata correttamente sul perno della vasca (si veda la marcatura sulle griglie).



Quindi montare il disco per affettare appropriato e avvitare il dado ed alette sull'asse motore per bloccare il disco fette.

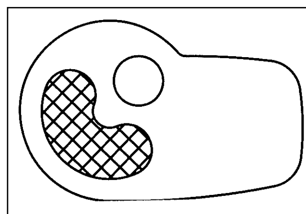


ATTENZIONE

• MONTAGGIO GRIGLIA PER CUBETTARE:

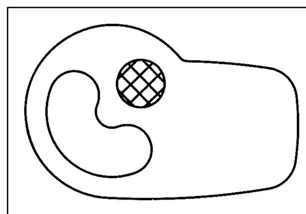
Queste griglie possono montarsi in due modi diversi, secondo il tipo di alimentatore usato in modo da limitare i tagli sbagliati.

• **Posizione 1:** utilizzazione del la **tramoggia grande**



In questo caso, è raccomandato di posizionare la griglia per cubettare in modo tale che le lame di essa si trovino sulla verticale del canale (guardando da l'alimentatore, si devono vedere le lame della griglia.

• **Posizione 2:** utilizzazione del **canale cilindrico.**



In questo caso, la griglia deve essere posizionata in modo tale che le lame si trovino sulla verticale del canale cilindrico (guardando dal canale cilindrico, si deveno vedere le lame della griglia.

c) **Avete scelto un'apparecchiatura per patate a bastoncino, questa è composto da una griglia per patate a bastoncino e da un disco speciale per affettare le patate.**

Montare la griglia per patate a bastoncino nella vasca del tagliaverdure. Accertarsi che essa sia sistemata bene, con le lame





Quindi montare il disco per affettare appropriato e avvitare il dado ed alette sull'asse motore per bloccare il disco fette.

5) Posizionare il coperchio sulla vasca ed effettuare una rotazione a destra, fino allo scatto di chiusura, che sarà nel prolungamento della vasca.





SCELTA ED USO DEI DISCHI

Il tagliaverdure comprende due tramoggie :

- **una tramoggia grande** che permette il taglio di verdure come i cavoli, sedani, ecc.
- **un canale cilindrico** previsto per le verdure lunghe e che garantisce una notevole precisione di taglio.

Questa qualità di taglio è ottimizzata quanto questo compartimento è utilizzato come guida per il taglio.

UTILIZZAZIONE DELLA TRAMOGGIA GRANDE

- Togliere la leva e svincolare l'entrata del canale.
- Introdurre le verdure fino nella parte alta.
- Ricollocare la leva sulla verticale del canale.
- Premere sulla leva e mettere in marcia l'apparecchio, mantenendo la pressione fino a che non vi sono più verdure nella tramoggia.

UTILIZZAZIONE DEL CANALE CILINDRICO

- Introdurre le verdure nella parte alta del canale.
- Premere sul pressore e mettere in marcia l'apparecchio; mantenere la pressione fino a che le verdure non siano interamente sminuzzate.

FETTE	
F 1	carote / verze / cetrioli / patate / porri
F 2/F 3	limoni / carote / funghi / verze / patate / cetrioli / zucchini / cipolle / porri / peperoni
F 4/F 5	melanzane / barbabietole / carote / funghi / cetrioli / peperoni / ravanelli / insalate / patate / porri / pomodori
F 6	melanzane / barbabietole / carote / funghi / cetrioli / peperoni / ravanelli / insalate / patate / porri

FETTA ONDULATA	
Fo 2	barbabietole / patate / carote

JULIENNE - GRATTUGGIA			
J 1,5	rape / formaggi	**J 9**	verze / formaggi
J 2	carote / rape / formaggi	**Parmigiano** / cioccolato	
J 3	carote	**Rape 0,7 mm**	
J 6	verze / formaggi	**Rape 1 mm**	

BASTONCINI	
L 2x2	carote / rape / patate
L 2x4	carote / barbabietole / zucchini / patate
L 2x6	carote / barbabietole / zucchini / patate
L 4x4	melanzane / barbabietole / zucchini / patate
L 6x6	melanzane / barbabietole / rape / zucchini / patate
L 8x8	rape / patate

CUBETTI	
C 8x8	patate / carote / zucchini / barbabietole / rapa
C 10x10	patate / carote / zucchini / barbabietole / rapa

PATATE DA FRIGGERE	
F 8x8	patate
F 10x10	patate

PULIZIA

⚠ ATTENZIONE

Per precauzione, vi raccomandiamo di staccare sempre il vostro apparecchio prima di procedere alle operazioni di pulizia (rischio di folgorazione).

Smontare ciascuna delle parti del tagliaverdure e cioè il coperchio, il disco, quindi la griglia, il disco espulsore e la vasca e pulirli.

Tutti i pezzi possono essere lavati in lavastoviglie se si rispettano le dosi di detergente e che il prodotto utilizzato per lavare i piatti è compatibile con il lavaggio di materie plastiche ed acciaio inossidabile. Tuttavia la pulizia in lavastoviglie accelera l'invecchiamento dei pezzi.

Per i dischi per il taglio a fettine delle attrezzature per cubetti e patatine fritte, si consiglia di pulire regolarmente le zone di ritenzione degli alimenti sotto le lame.

Per questo bisogna smontare le lame svitandole con un cacciavite a taglio.

Mai immergere il blocco motore in acqua. Pulire usando un panno umido o una spugna. (Non usare getti di acqua).

⚠ IMPORTANTE

Verificare che il vostro detergente per i piatti può essere utilizzato sui pezzi in materiale plastico. In effetti, alcuni prodotti per i piatti sono troppo alcalini (con una forte concentrazione di soda o ammoniaca ad esempio) e sono totalmente incompatibili con alcuni materiali plastici che si possono quindi rovinare rapidamente.

MANUTENZIONE

• ANELLO DI TENUTA

L'anello di tenuta dell'asse motore deve essere regolaramente lubrificato (utilizzare olio da tavola).

Per conservare una perfetta tenuta del motore si raccomanda di verificare regolaramente lo stato di usura di questo anello e sostituirlo se necessario.

Questo anello di tenuta è facilemente sostituibile, senza che sia necessario smontare il motore, per cui raccomandiamo vivamente di controllare sempre che esso sia in buono condizioni.

• RONDELLA DI AGGANCIO

Si consiglia di verificare regolarmente lo stato di usura della rondella per poter usufruire nel migliore dei modi di questo apparecchio.

In caso di usura di questa rondella si consiglia di sostituirla.

• LAME

Le lame dei dischi per il taglio a fettine delle attrezzature per cubetti e patatine fritte sono dei pezzi sottoposti ad usura che è necessario cambiare di tanto in tanto per poter ottenere sempre la stessa qualità di taglio.

• DISCHI PER GRATTUGIA, BASTONCINI E TAGLI ONDULATI

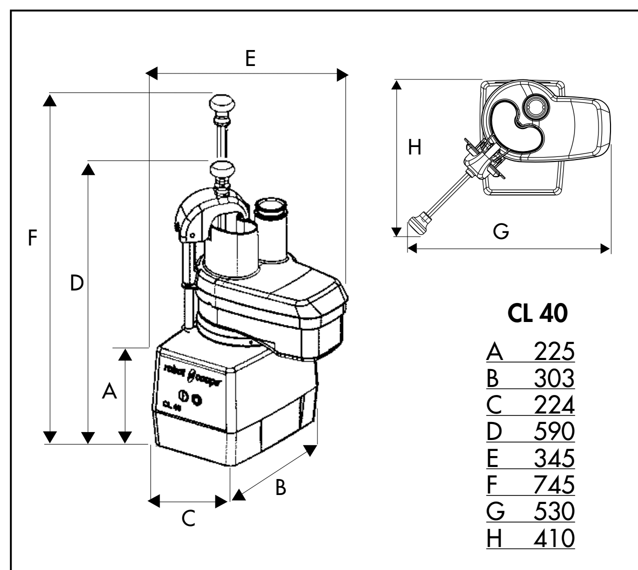
I dischi per grattugiare, per bastoncini e per tagli ondulati si alterano con il passare del tempo. Si consiglia di cambiarli di tanto in tanto per ottenere sempre la stessa qualità di taglio.

CARATTERISTICHE TECNICHE

• PESO

	Netto	Imballato
CL 40 (senza disco)	16 kg	18 kg
Disco	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONI (in mm)



• ALTEZZA DEL PIANO DI LAVORO

Vi raccomandiamo di disporre il CL 40 su di una superficie di lavoro stabile in modo che il bordo superiore dell'estremità a base larga sia ad un' altezza compresa fra 1,20 m e 1,30 m.

• LIVELLO DI RUMOROSITÀ

Quando il CL 40 funziona senza carico il livello sonoro continuo equivalente è meno di 70 dB(A).

• CARATTERISTICHE ELETTRICHE

Apparecchio monofase

Motore	Velocità (giri/min.)	Intensità (Amp.)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- La potenza è indicata sulla nostra targhetta segnaletica.

SICUREZZA

CL 40 è dotato di un sistema di sicurezza magnetica e di un freno motore.

A partire dall'apertura del coperchio il motore si arresta.

Per rimettere in marcia l'apparecchio, è sufficiente ribloccare il coperchio e premere l'interruttore verde.

⚠ ATTENZIONE

I dischi sono utensili taglienti, manipolarli con estrema precauzione.

Il CL 40 è dotato di una **protezione termica** che automaticamente ferma il motore se l'apparecchiature è lasciata accesa per un lungo periodo di tempo o se sovraccaricata (protezione termica).

Se ciò accade lasciare raffreddare l'apparecchiatura completamente prima di riaccenderla.

I



I M P O R T A N T E

Non cercare in alcun modo di mettere fuori uso i sistemi di blocco e di sicurezza.

Non introdurre mai un oggetto nel recipiente della preparazione.

Non spingere gli alimenti con le mani.

Non sovraccaricare l'apparecchio.

STANDARD

Fare riferimento alla dichiarazione di conformità a pagina 2.

SUMÁRIO

P

LA GARANTIA LIMITADA DE ROBOT-COUPE S.N.C.

A sua máquina ROBOT-COUPE é garantida um ano a partir da data de compra. Esta garantia aplicase unicamente ao comprador de origem, isto é o distribuidor ou o importador.

Se comprou a sua máquina ROBOT-COUPE a um distribuidor, a garantia de referência é a do distribuidor (nesse caso, verifique os termos e condições dessa garantia com o seu distribuidor).

A garantia ROBOT-COUPE S.N.C. limita-se aos defeitos ligados aos materiais e/ou à montagem.

OS PONTOS SEGUINTES NÃO ESTÃO COBERTOS PELA GARANTIA ROBOT-COUPE S.N.C. :

1 - Qualquer deterioração dependente de uma utilização incorrecta ou inadequada, de uma queda do aparelho, ou de qualquer deterioração do mesmo tipo causada ou resultante de má aplicação das instruções (montagem mal efectuada, erro de funcionamento, limpeza e/ou manutenção não adaptadas, localização não apropriada...)

2 - A mão-de-obra para afiar e/ou as peças que servem para substituir os diferentes elementos da montagem de uma lâmina de corte, as lâminas que ficaram embotadas, estragadas ou usadas após um certo tempo de uso considerado normal ou excessivo.

3 - As peças e/ou a mão-de-obra para substituir ou reparar as lâminas, lâminas de corte, superfícies, fixações ou ainda os acessórios manchados, riscados, estragados, amolgados ou descoloridos.

4 - Qualquer modificação, adição ou reparação efectuada por não profissionais ou por pessoas não autorizadas pela empresa.

5 - O transporte da máquina para o S.A.V.

6 - Os custos de mão-de-obra para instalar ou testar novas peças ou acessórios (ver cubas, discos, lâminas, fixações) substituídos arbitrariamente.

7 - Os custos relacionados com a mudança do sentido de rotação dos motores eléctricos trifásicos (o instalador é responsável).

8 - OS DANOS DEVIDOS AO TRANSPORTE. Os vícios, quer sejam visíveis ou ocultos, competem aos transportador. O cliente deve informar o transportador assim como o remetente logo na chegada da mercadoria ou logo que descobrir o defeito quando se trata de um vício oculto.
GUARDE TODAS AS CAIXAS DE CARTÃO E EMBALAGENS ORIGINAIS que vão servir aquando da inspecção do transportador.

A garantia ROBOT-COUPE S.N.C. limita-se à substituição das peças ou máquinas defeituosas: ROBOT-COUPE S.N.C. assim como todas as filiais ou sociedades associadas, distribuidores, agentes, gerentes, empregados ou seguradores não podem ser considerados como responsáveis pelos danos, perdas ou despesas indirectas relacionadas ao aparelho ou à impossibilidade de o utilizar.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ATENÇÃO: Para limitar o número de acidentes (choques eléctricos, ferimentos...) e para reduzir os danos materiais devidos a uma má utilização da máquina, leia com atenção as instruções seguintes e respeite-as imperativamente. A leitura deste manual dá-lhe melhores conhecimentos sobre o seu aparelho e permite-lhe uma utilização correcta da sua máquina. Leia todas as instruções e faça-as ler por todas as pessoas susceptíveis de utilizar o aparelho.

DESEMBALAR

• Retirar com cuidado o aparelho da embalagem e remover todas as caixas ou pacotes que contenham os acessórios ou material específico.

• ATENÇÃO aos instrumentos de corte: lâminas de corte, lâminas.

INSTALAÇÃO

• É aconselhável instalar o aparelho no suporte mural.

LIGAÇÃO

• Verificar sempre se a natureza da corrente da instalação eléctrica está adaptada à indicada na placa de características do bloco motor e se suporta a amperagem.

• E imperativo ligar a máquina a terra. .

MANIPULAÇÃO

• Manipular sempre com precaução as lâminas de corte ou lâminas, pois são instrumentos cortantes.

FASES DE MONTAGEM

• Respeitar bem as diversas fases de montagem (ver página 56) e certificar-se de que todos os acessórios estão posicionados correctamente.

UTILIZAÇÃO

• Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.

• Nunca introduzir um objecto no recipiente de trabalho.

• Nunca empurrar os ingredientes com a mão.

• Não sobrecarregar o aparelho.

• Nunca fazer funcionar o aparelho em vazio.

LIMPEZA

• Como precaução, antes de efectuar as operações de limpeza, desligar sempre o aparelho da corrente.

• Limpar sistematicamente a máquina assim como os acessórios no fim do ciclo de trabalho.

• Não pôr o bloco motor na água.

• Para as peças de alumínio, utilizar um produto de lavagem "especial alumínio".

• Para as peças plásticas, não utilizar um detergente demasiado alcalino (com concentração demasiado forte em soda ou amoníaco).

• Em caso algum, a Robot-Coupe não pode ser considerada como responsável devido a uma deficiência do utilizador perante as regras elementares de limpeza e de higiene.

MANUTENÇÃO

• Antes de qualquer intervenção nas partes eléctricas, desligar imperativamente o aparelho da corrente.

• Verificar o estado da lâmina de corte.

• Verificar regularmente o estado das juntas ou dos anéis assim como o bom funcionamento das seguranças.

• A manutenção e o exame dos acessórios serão ainda mais cuidados quando se utilizam produtos corrosivos (ácido cítrico...) nas preparações.

• Não fazer funcionar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se o aparelho funcionar mal ou se foi danificado de qualquer modo.

• Não hesite em recorrer ao Serviço Manutenção se observar uma anomalia.

O SEU CORTADOR DE LEGUMES CL 40

O CL 40 é um instrumento de trabalho perfeitamente adaptado às necessidades dos profissionais. Vai prestar-lhe imensos serviços que descobrirá ao longo da sua utilização.

Está equipado com **uma cuba cortador de legumes em inox** e uma tampa em ABS (arranque automático da máquina pelo botão de pressão).

O CL 40 está dotado com **uma gama de 28 discos** ou seja fatiados, ralados, palitos, macedónia e batatas fritas.

A concepção simples deste aparelho permite montar e desmontar num instante todas as peças que requerem manipulações frequentes, para a limpeza ou a manutenção.

Este manual contém informações importantes elaboradas para que o utilizador beneficie pelo melhor do seu investimento.

Portanto, é aconselhável ler com atenção este manual antes de pôr o aparelho a funcionar.

Encontrará igualmente alguns exemplos de fabricação que lhe permitem familiarizar-se rapidamente com o seu aparelho a apreciar as suas inúmeras qualidades.

COLOCAÇÃO EM SERVIÇO DO APARELHO

• CONSELHOS ELÉCTRICOS

Antes de ligar à corrente, verificar se a natureza da corrente da instalação eléctrica corresponde bem à indicada na placa de características do motor.



A T E N Ç Ã O

ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO IMPERATIVAMENTE A TERRA. (RISCO DE CHOQUE ELECTRICO).

ROBOT-COUPE equipa os CL 40 com diversos tipos de motor : 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

O aparelho é entregue com uma ficha monofásica na extremidade do cabo de alimentação.

FASES DE MONTAGEM

O cortador de legumes é constituído por duas partes desmontáveis : a cuba cortador de legumes em inox e a tampa.



1) Com o bloco motor diante de si, encaixar a cuba inox do cortador de legumes no bloco motor, com a boca de descarga para a direita.



2) Rodar a cuba para a direita até que os encaixes do bloco motor fiquem bem nos seus lugares.



3) Introduzir o disco evacuador em plástico negro ou o ejector em plástico branco no eixo motor e verificar se está bem posicionado no fundo de cuba.

Duas ferramentas de ejecção:

O CL 40 é entregue com duas ferramentas de ejecção, isto é um disco evacuador em plástico negro e um ejector especial para couve em plástico branco. Este último assegura uma ejecção particularmente eficaz ao realizar cortes de couve. Para os outros legumes, utilize o disco evacuador negro.



Ejector couve



Disco evacuador

4) Escolha do disco :



a) **Escolheu um disco de fatiados, ralados ou palitos :** colocar o disco sobre o disco de evacuação.



b) **Para um equipamento de macedónia:** isto é uma grelha e um disco de fatiados.
Só os discos de fatiados 8 mm, 10 mm e 12 mm em alumínio podem ser montados com uma grelha de macedónia.
Posicionar correctamente a grelha de macedónia na cuba do cortador de legumes (Ver caixa ao lado).

Verifique se o entalhe do bordo da grelha macedónia está posicionado correctamente no dente da cuba (ver marcação nas grelhas).



Em seguida, encaixar o disco de fatiados correspondente e apertar a porca de borboleta na árvore de motor para bloquear o disco de fatiados.

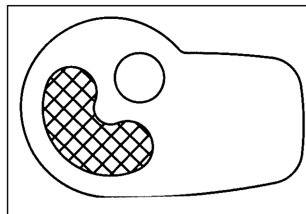


ATENÇÃO

• MONTAGEM DA GRELHA MACEDÓNIA:

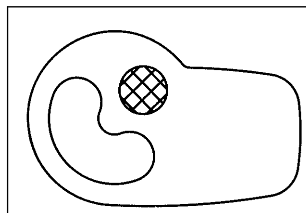
Estas grelhas podem colocar-se de dois modos, consoante o tipo de boca utilizada, para limitar os cortes errados.

• Posição 1: utilização da **boca grande**.



Neste caso, é aconselhável posicionar a grelha de macedónia de modo que as lâminas desta grelha fiquem na vertical da boca (olhando pela boca, vêem-se as lâminas da grelha).

• Posição 2: utilização da **boca cilíndrica**.



Neste caso, a grelha deve ser posicionada de modo que as lâminas fiquem na vertical do tubo (olhando pelo tubo, vêem-se as lâminas da grelha).

c) **Para um equipamento de batatas fritas:**

O equipamento é constituído por uma grelha de batatas fritas e um disco de fatiados especial batatas britas.



Colocar a grelha de batatas fritas na cuba do cortador de legumes. Verificar se fica posicionada correctamente, o pente das batatas deve estar ao nível da ejecção.



Em seguida, encaixar o disco de fatiados correspondente e apertar a porca de borboleta na árvore de motor para bloquear o disco de fatiados.

5) Posicionar a tampa sobre a cuba e efectuar uma rotação para a direita até encaixar a tampa, que ficará então no prolongamento da cuba.





P

UTILIZAÇÕES E ESCOLHA DOS DISCOS

O cortador de legumes comporta duas bocas :

- **Uma boca grande** que permite cortar legumes de tipo couve, aipo...
- **Uma boca cilíndrica** prevista para os legumes compridos e que assegura uma excelente precisão de corte.

Esta qualidade de corte será óptima quando este compartimento é utilizado como guia de corte.

UTILIZAÇÃO DA BOCA GRANDE

- Levantar a alavanca e desimpedir a entrada da abertura.
- Introduzir os legumes até ao cimo.
- Colocar a alavanca na vertical da boca.
- Começar a carregar na alavanca, pôr o aparelho em funcionamento e manter a pressão até acabarem os legumes na boca de introdução.

UTILIZAÇÃO DA BOCA CILÍNDRICA

- Introduzir os legumes até ao cimo.
- Começar a carregar no impulsor e pôr o aparelho em funcionamento, mantendo a pressão até que o legume fique completamente cortado.

FATIADOS			
F 1	cenoura / couve / pepino / cebola / batata / alho francês		
F 2/F 3	limão / cenoura / cogumelo / couve / batata / pepino / courgette / cebola / alho francês / pimento		
F 4/F 5	beringela / beterraba / cenoura / cogumelo / pepino / pimento / rabanete / salada / batata / tomate		
F 6	beringela / beterraba / cenoura / cogumelo / pepino / pimento / rabanete / salada / batata		
FATIADO ONDULADO			
Fo 2	beterraba / batata / cenoura		
RALADOS			
R 1,5	aipo / queijo	**R 9**	couve / queijo
R 2	cenoura / aipo / queijo		**parmesão** / chocolate
R 3	cenoura		**rabanete 0,7 mm**
R 6	couve / queijo		**rabanete 1 mm**
PALITOS			
P 2x2	cenoura / aipo / batata		
P 2x4	cenoura / beterraba / courgette / batata		
P 2x6	cenoura / beterraba / courgette / batata		
P 4x4	beringela / beterraba / courgette / batata		
P 6x6	beringela / beterraba / aipo / courgette / batata		
P 8x8	aipo / batata		
MACEDÓNIA			
M 8x8	batata / cenoura / courgette / beterraba / nabo		
M 10x10	batata / cenoura / courgette / beterraba / nabo		
FRITES			
F 8x8	batata		
F 10x10	batata		

LIMPEZA

ATENÇÃO

Como precaução, é aconselhável desligar sempre o aparelho da corrente antes de efectuar as operações de limpeza. (risco de choque eléctrico).

Depois de retirar a cabeça do cortador de legumes, remover o disco, eventualmente a grelha de macedónia ou batatas fritas, depois o disco de evacuação e finalmente a cuba.

Todas as peças podem ser lavadas na máquina se a dosagem de detergente for respeitada correctamente e se o detergente é compatível com as matérias plásticas e o inox. No entanto, a lavagem na máquina acelera o envelhecimento das peças.

Para os discos de fatiados dos equipamentos macedónia e fritas, é aconselhável limpar periodicamente as zonas de retenção debaixo das lâminas.

Para tal, é necessário desmontar as lâminas despertando-as com uma chave de parafusos plana.

Nunca mergulhar o bloco motor na água, limpá-lo com um pano húmido ou uma esponja.

IMPORTANTE

Verifique se o seu detergente pode ser utilizado nas peças em plástico. De facto, certos agentes detergente demasiado alcalinos (com forte concentração de soda ou amoníaco por exemplo) são totalmente incompatíveis com certas matérias plásticas que ficam deterioradas rapidamente.

MANUTENÇÃO

• ANEL DE VEDAÇÃO

O anel de vedação do eixo motor deve ser oleado regularmente (utilizar óleo de cozinha).

Para conservar uma vedação perfeita do motor, é aconselhável verificar regularmente o estado de desgaste deste anel e substitui-lo se necessário.

Este anel de vedação pode ser substituído facilmente sem necessitar a desmontagem do motor, por isso recomendamos com insistência o controlo regular do seu bom estado.

• ANILHA DE ENGATE

É aconselhável verificar regularmente o estado de desgaste da anilha, de modo a conservar todo o conforto de utilização do aparelho.

Em caso de desgaste desta anilha, é aconselhável substituí-la.

• LÂMINAS

As lâminas dos discos de fatiados dos equipamentos macedónia e fritas constituem peças de desgaste, que é necessário substituir episodicamente de modo a obter sempre a mesma qualidade de corte.

• DISCOS RALADORES, PALITOS E ONDULADOS

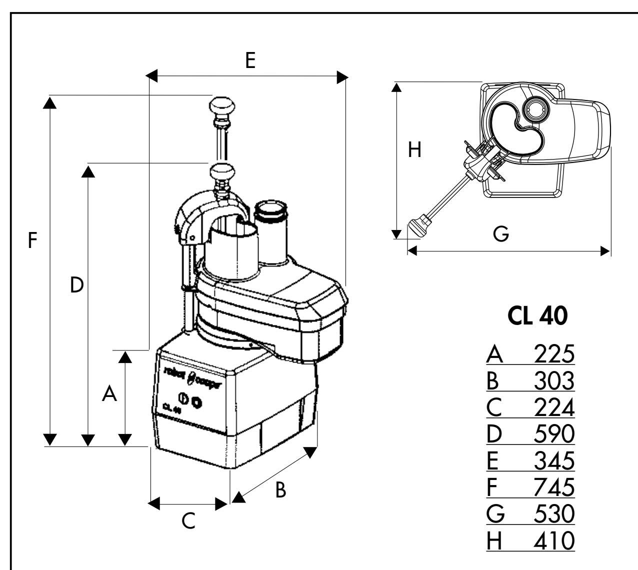
Os discos raladores, palitos e ondulados alteram-se com o tempo. É aconselhável substituí-los episodicamente de modo a obter sempre a mesma qualidade de corte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

• PESO

	Líquido	Embalado
CL 40 (sem disco)	16 kg	18 kg
Disco	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSÕES (em mm)



• ALTURA DE TRABALHO

É aconselhável instalar o aparelho numa superfície de trabalho estável, de modo que o bordo superior da cuba fique entre 1,20 m e 1,30 m.

• NÍVEL DE RUÍDO

O nível contínuo equivalente de pressão acústica do cortador de legumes CL 40 em funcionamento em vazio é inferior a 70 dB (A).

• CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

Aparelho monofásico: CL 40

Motor	Velocidade (rpm)	Intensidade (Amp)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- A potência está indicada na nossa placa de características.

SEGURANÇA

O CL 40 está equipado com um sistema de segurança magnética e um travão motor. Ao abrir a tampa, o motor pára.

Para pôr o aparelho em funcionamento, basta bloquear a tampa e premir o interruptor verde.



A T E N Ç Ã O

Os discos são instrumentos cortantes e devem ser manipulados com precaução.

O CL 40 está equipado com um **protector térmico** que pára automaticamente o motor no caso de funcionamento demasiado prolongado ou de sobrecarga.

Nesse caso, aguardar o arrefecimento do aparelho para o pôr a funcionar.

P



R E C O R D A R

Nunca tentar suprimir os sistemas de bloqueio e de segurança.

Nunca introduzir um objecto no recipiente de trabalho.

Nunca empurrar os ingredientes com a mão.

Não sobrecarregar o aparelho.

NORMAS

Consultar a declaração de conformidade na página 2.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SW

ROBOT-COUPE S.N.C. BEGRÄNSAD GARANTI

ROBOT-COUPE maskiner garanteras ett år fr.o.m. inköpsdatum. Garantin gäller den ursprunglige inköparen och tillämpas enbart om inköpet gjorts direkt hos ROBOT-COUPE S.N.C.

Om du köpt din ROBOT-COUPE via en återförsäljare gäller dennes garanti (se i så fall över garantivillkoren tillsammans med återförsäljaren).

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till material- och/eller monteringsfel.

FÖLJANDE PUNKTER TÄCKS INTE AV ROBOT-COUPE S.N.C. GARANTI:

1 - Materialfel som orsakats av felaktig eller olämplig användning eller genom att maskinen fallit ned, eller fel som orsakats av felaktig tillämpning av bruksanvisningarna (felaktig montering, misstag vid driften, olämplig rengöring och/eller olämpligt underhåll, olämplig placering...).

2 - Arbetskostnader för att slipa delar och/eller för att byta ut knivtillsatsens olika detaljer om knivbladen blivit slöa, skadats eller slitits efter en viss användningstid som kan betraktas som normal eller överdrivet lång.

3 - Delar och/eller arbetskostnader för att byta ut eller reparera knivblad, knivtillsatser, ytor, fästen eller tillbehör med fläckar, repor, bucklor eller missfärgning.

4 - Förändringar, tillägg eller reparationer som utförs av icke fackmän eller av en tredje part som ej godkänts av företaget.

5 - Maskinens transport till kundtjänst.

6 - Arbetskostnader för att installera och testa de nya delarna eller tillbehören (exempelvis bunkar, skivor, knivblad, fästen) vid byte utan verkligt behov.

7 - Kostnader för att ändra rotationsriktningen på trefas elmotorer (installatören ansvarar för detta).

8 - Transportskador. Synliga eller dolda fel faller under transportörens ansvar. Kunden bör informera såväl transportör som avsändare vid varornas ankomst eller så snart felet upptäcks om det rör sig om ett dolt fel.
Spara alltid kartonger och originalförpackningar för inspektion.

ROBOT-COUPE S.N.C. garanti begränsas till utbyte av felaktiga delar eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C., dess filialer och koncernbolag, distributörer, agenter, föreståndare, anställda eller försäkringsbolag ansvarar inte för skador, förluster eller utgifter som är indirekt knutna till maskinen eller omöjligheten att använda denna.

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER



OBSERVERA: För att minska antalet olycksfall (kortslutning, personskador...) och för att reducera de materiella skador som kan orsakas av felaktig användning rekommenderar vi dig att nogrannt läsa igenom och följa nedanstående anvisningar. Du lär känna maskinen bättre och du får också veta hur du använder den på bästa sätt. Läs igenom anvisningar arna noggrant och se till att de personer som kommer att använda sig av maskinen också läser igenom dem.

UPPACKNING

• Packa upp utrustningen försiktigt och ta fram alla lådor och paket med tillbehör eller specialutrustning.

• VAR FÖRSIKTIG när du packar upp skärverktygen: knivtillsatser, knivblad och skivor är mycket vassa.

INSTALLATION

• Placera maskinen på ett mycket stabilt underlag.

ELANSLUTNING

• Kontrollera alltid att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskylt innan du ansluter maskinen och försäkra dig om att maskinen klarar spänningen.

• Maskinen ansluts obligatoriskt till ett jordat väggutag.

HANTERING

• Hantera alltid knivtillsatser, skivor och knivblad med största försiktighet. Verktygen är mycket vassa.

MONTERING

• Utför monteringen i angiven ordningsföljd (se bild sida 64) och se till att samtliga verktyg placeras i rätt läge.

ANVÄNDNING

• Försök aldrig koppla bort lås-eller säkerhetssystemet.

• Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

• Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

• Överbelasta inte maskinen.

• Låt aldrig maskinen gå tom.

RENGÖRING

• Kom ihåg att alltid dra ur sladden innan du rengör maskinen.

• Rengör systematiskt maskinen och dess verktyg och tillbehör efter avslutat arbete.

• Sänk aldrig ned motorblocket i vatten.

• Använd en specialprodukt för att göra rent aluminiumdelarna.

• Rengör inte plastdelarna med starka alkaliska diskmedel (för hög soda- eller amoniakhalt).

• Robot-Coupe kan i inget fall anses ansvarig om användaren inte iakttar elementära regler för hygien och rengöring.

UNDERHÅLL

• Innan ingrepp på de elektriska delarna skall maskinen obligatoriskt kopplas bort från nätet.

• Kontrollera regelbundet packningarnas och ringarnas skick och se till att säkerhetsanordningarna fungerar väl.

• Var extra noggrann med att underhålla och kontrollera tillbehören om frätande produkter används vid beredningen (exemplevis cityronsyra).

• Kör aldrig apparaten om sladden eller uttaget skadats, om apparaten fungerar dåligt eller om den skadats på något annat vis.

• Kontakta kundtjänst om du konstaterat något fel.

GRATULERAR TILL DIN NYA GRÖNSAKSSKÄRARE CL 40

CL 40 är ett perfekt proffsverktyg. Ju mer du använder den, desto mer uppskattar du den.

Grönsaksskärartillsatsen är utrustad med en bunke i rostfritt stål och ett lock i ABS (automatisk omstart av maskinen via påmataren).

CL 40 är utrustad **med 28 olika skivtillsatser** för att skiva, riva, skära i stavar, tärna och skära pommes frites.

Maskinens enkla utförande gör lätt att i en handvändning montera och ta isär alla delar för underhåll och rengöring.

Bruksanvisningen innehåller viktiga informationer som tagits fram för att du verkligen skall ha nytta av din grönsaksskärare CL 40.

Läs alltså noggrannt igenom anvisningen innan du tar maskinen i bruk.

Här finns också några beredningsexempel för att du snabbt skall lära känna maskinen och uppskatta dess otaliga möjligheter.

MASKINENS IDRIFTSÄTTNING

• ELANSLUTNING

Kontrollera att elnätet motsvarar de krav som anges på motorblockets maskinskylt innan du ansluter maskinen.



OBSERVERA!

MASKINEN SKALL OBLIGATORISKT ANSLUTAS TILL ETT JORDAT VAGGUTTAG (RISK FOR ELSTÖTAR).

Maskinens elsladd levereras med en enfas stickkontakt.

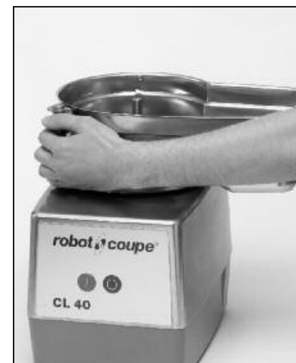
ROBOT-COUPE utrustar sina CL 40 med olika motortyper: 230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 HZ / 1
220 V / 60 Hz / 1

MONTERING

Grönsakskäraren består av två isärtagbara delar: den rostfria bunken och locket.



1) Vänd motorblocket mot dig själv. Placera bunken på motorblocket. Utmataröppningen skall befinna sig på din högra sida.



2) Vrid bunken åt höger tills motorblockets låssprintar hamnar i rätt läge.

3) Sätt utmatarskivan i svart eller vit plats plast på motoraxeln och se till att den placeras korrekt i kärlets botten.



2 utmatarverktyg:

CL 40 levereras med 2 utmatarverktyg, en utmatarskiva i svart plats och en särskild utmatarskiva för kål i vit plast. Den sistnämnda är speciellt effektiv för att skära kål. För övriga grönsaker används den svarta utmatarskivan.



Utmatarskiva för kål



Utmatarskiva

4) Sätt på önskad skärtillsats:

a) **Du har valt en skär-, riv eller strimmelskiva** : Sätt skärtillsatsen på utkastarskivan.





b) **Du har valt en tärningsskiva**: d.v.s. ett galler och en skärskiva

Enbart skärskivorna i aluminium 8 mm, 10 mm och 12 mm kan monteras tillsammans med ett tärningsgaller (macedoine).

Placera tärningsgallret korrekt i grönsakshackens kärl (Se rutan intill).

Se till att hacket på kanten av tärningsgallret (macedoine) är korrekt placerat på skålens tapp (se markering på gallren).

Sätt därefter på önskad skärtillsats och skruva åt vingmuttern på motoraxeln för att låsa skärskivan.



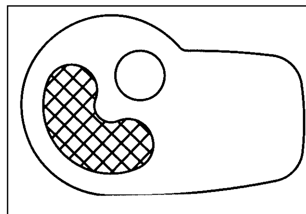
 **OBSERVERA!**

• MONTERING AV TÄRNINGSGALLER:

Dessa galler kan placeras på två olika sätt beroende på vilken typ av mataröppning som används för att undvika spill.

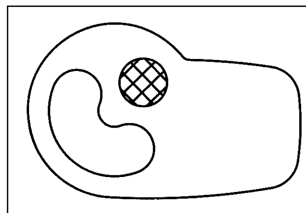
Läge 1: användning av **stora mataröppningen.**

Placera tärningsgallret så att dess skär befinner sig mitt för mataröppningen (om du tittar genom mataröppningen ser du gallrets skär).



Läge 2: Användning av **runda mataröppningen**.

Gallret skall placeras så att skären befinner sig mitt för matarröret (om du tittar genom röret ser du gallrets skär).



c) **Du har valt en pommes frites-tillsats:**

Tillsatsen utgörs av ett pommes frites-galler och en speciell skärskiva för pommes frites.

Sätt pommes frites-gallret i bunken. Se till att den placeras rätt, skären skall sitta i nivå med utkastaröppningen.





Sätt därefter på önskad skärtillsats och skruva åt vingmuttern på motoraxeln för att låsa skärskivan.

5) Sätt locket på bunken och vrid åt höger till locket låses fast. Locket sitter nu rakt över bunken.





SW

BEREDNINGAR OCH VAL AV SKIVTILLSATSER

Grönsaksskäraren är utrustad med två mataröppningar:

- en stor mataröppning för skärning av grönsaker som kål och selleri...
- en rund mataröppning för långa grönsaker, ger anmärkningsvärd skärprecision.

Skärkvaliteten optimeras när detaljen används för att styra skärningen.

ANVÄNDNING AV STORA MATARÖPPNINGEN

- Lyft armen och frigör mataröppningen.
- Fyll mataröppningen ända upp.
- Sätt tillbaka armen över mataröppningen.
- Tryck på armen och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills inga grönsaker finns kvar i mataröppningen.

ANVÄNDNING AV RUNDA MATARÖPPNINGEN

- Fyll mataröppningen med grönsaker ända upp.
- Tryck på påmataren och starta sedan maskinen. Fortsätt att trycka tills alla grönsaker skurits.

SKÄRSKIVOR 

S 1	morötter / kål / gurka / lök / potatis / purjolök
S 2/S 3	citron / morötter / svamp / kål / potatis / gurka / squash / lök / purjolök / paprika
S 4 / S 5	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis / tomater
S 6	aubergine / rödbetor / morötter / svamp / gurka / paprika / rädisor / sallat / potatis

RÄFFELSKIVA 

R 2	rödbetor / potatis / morötter / squash

RIVSKIVOR 

R 1,5	selleri / ost	**R 9**	kål / ost
R 2	orötter / selleri / ost	**Parmesan** / choklad	
R 3	orötter	**Rädisor 0,7 mm**	
R 6	kål / ost	**Rädisor 1 mm**	

STRIMMELSKIVOR 

S 2x2	morötter / selleri / potatis
S 2x4	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 2x6	morötter / rödbetor / squash / potatis
S 4x4	aubergine / rödbetor / squash / potatis
S 6x6	aubergine / rödbetor / selleri / squash / potatis
S 8x8	selleri / potatis

TÄRNINGSSKIVOR 

T 8x8	potatis / morötter / squash / rödbetor /vårrovor
T 10x10	potatis / morötter / squash / rödbetor /vårrovor
T 14x14	potatis / morötter / squash / rödbetor /vårrovor

POMMES FRITES-SKIVOR 

P 8x8	potatis
P 10x10	potatis

RENGÖRING



O B S E R V E R A !

Av försiktighetsskäl skall apparaten alltid kopplas från innan du börjar rengöringen (risk för elstötar).

Montera ned grönsaksskärarens huvud, ta bort skärtillsatsen, tärnings- eller pommes frites-gallret, utkastarskivan och slutligen bunken.

Samtliga delar tål att maskindiskas om man respekterar doseringen av diskmedlet, som givetvis ska lämpa sig för plast och rostfritt stål. Dock åldras delarna snabbare om de maskindiskas.

Vi rekommenderar att man regelbundet rengör skivorna för tärning av macedoine och skärning av pommes frites, eftersom rester kan fastna under knivbladen.

Montera ned bladen med hjälp av en rak skruvmejsel.

Sänk aldrig ned motorblocket i vatten. Rengör med en fuktig trasa eller svamp.



V I K T I G T !

Se till att det rengöringsmedel du använder lämpar sig för plastmaterial. Vissa basiska tvättmedel (exempelvis med hög soda- eller ammoniakhalt) lämpar sig absolut inte för vissa plaster och fördärvar dem mycket snabbt.

UNDERHÅLL

• PACKNING

Motoraxelns packning skall smörjas regelbundet (använd matolja).

För att motorn skall förbli helt tät bör du regelbundet kontrollera packningens förslitning och vid behov byta ut den.

Packningen kan lätt bytas ut utan att motorn monteras ned och vi råder dig att se till att den alltid är i gott skick.

• FÄSTBRICKA

Vi rekommenderar att brickans förslitning regelbundet ses över, så att apparaten fortsatt blir behaglig att hantera.

Om brickan förslits rekommenderar vi alltså att den byts ut.

• BLAD

Bladen på skivorna för att tärna macedoine eller skära pommes frites är förslitningsdelar, som regelbundet måste bytas ut för att man ska få samma snittkvalitet.

• SKIVOR FÖR ATT RIVA, SKÄRA STAVAR OCH VÅGTANDA

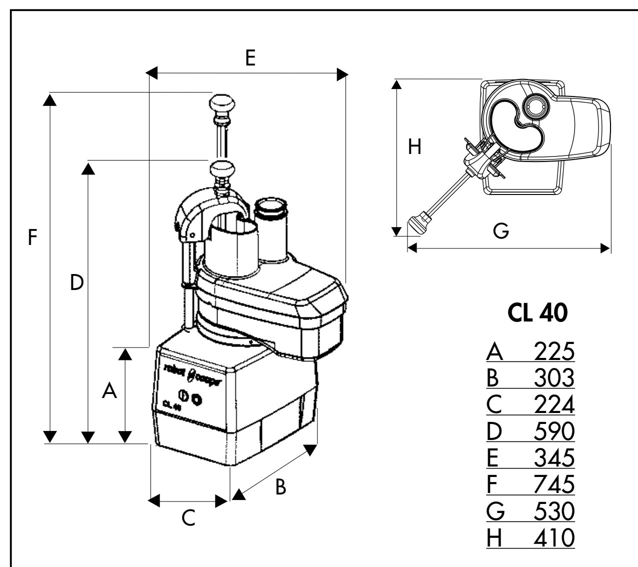
Skivor för att riva, skära stavar och vågtanda förslits med tiden. Vi rekommenderar att de regelbundet byts ut för att man ska få samma snittkvalitet.

TEKNISKA DATA

• VIKT

	Netto	Förpackad
CL 40 (utan skärtillsat)	16 kg	18 kg
Skärtillsats	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (mm)



• ARBETSHÖJD

Placera maskinen på en stabil arbetsbänk så att bunkens överkant befinner sig mellan 1,20 m och 1,30 m från golvet.

• BULLERNIVÅ

Kontinuerlig bullernivån vid tomkörning av CL 40 ligger under 70 dB.

• ELEKTRISKA DATA

Enfas maskin

Motor	Varvtal (V/min)	Intensitet (amper)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- Effekt och specifikationer står angivet på apparatens skylt med tekniska data.

SÄKERHET

CL 40 är utrustade med ett magnetiskt brytarsystem och en motorbroms. Motorn stannar när locket öppnas.

Motorn startar på nytt när du låser locket och trycker på den gröna knappen.

⚠ O B S E R V E R A !

Skivorna är mycket vassa - hantera dem försiktigt.

CL 40 är utrustad med ett **överhettningsskydd** som automatiskt stoppar motorn vid för långvarig drift eller överbelastning.

Vänta tills maskinen svalnat innan du startar på nytt.

SW



K O M   I H Å G

Försök aldrig koppla bort lås-eller säkerhetssystemet.

Peta aldrig in ett föremål i arbetsbunken.

Lägg aldrig ner ingredienserna med fingrarna.

Överbelasta inte maskinen.

NORMER

Se försäkran om överenskommelse på sidan 2.

OVERSIGT

DK

BEGRÆNSET REKLAMATIONSRET OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C.

Der ydes et års garanti på ROBOT-COUPE-maskinen fra købsdatoen. Garantien gælder for den oprindelige køber og kun, hvis maskinen er købt, dos. forhandleren eller importøren.

Hvis ROBOT-COUPE-maskinen er indkøbt hos en forhandler, er det forhandlerens garanti, der er gældende (i så fald kontrolleres garantibetingelserne med forhandleren).

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun materiale- og/eller fabriks-montagefejl.

REKLAMATIONSRETTEN OVER FOR ROBOT-COUPE S.N.C. DÆKKER IKKE:

1 - Beskadigelse af udstyret på grund af forkert anvendelse eller anvendelse til andre formål end dem, maskinen er beregnet til, beskadigelse fordi den er faldet på gulvet, eller lignende beskadigelser, som skyldes eller er opstået efter manglende overholdelse af anvisninger og forskrifter (forkert samling, fejl i funktionen, forkert rengøring og/eller vedligeholdelse, uhensigtsmæssig placering m.v.).

2 - Arbejdstid til skærpning og/eller dele til udskiftning af de forskellige elementer til samling af kniven, knivblade, som er blevet sløve, ødelagte eller slidte efter kortere eller længere tids brug, der anses for normal eller uforholdsmæssig.

3 - Dele og/eller arbejdstid til udskiftning eller reparation af knivblade, knive, overflader, beslag eller plettet, ridset, ødelagt, bulet eller misfarvet tilbehør.

4 - Enhver ændring, tilføjelse eller reparation, som ikke er udført af fagfolk eller af virksomheden autoriserede personer.

5 - Transport af maskinen til service, vedligeholdelse eller reparation.

6 - Arbejdsløn til montering eller afprøvning af nye dele eller tilbehør (f.eks. skåle, jern, knivblade, beslag), som udskiftes efter ønske.

7 - Omkostninger i forbindelse med ændring af omdrejningsretning på trefasemotorer (installatøren har ansvaret).

8 - TRANSPORTSKADER. Synlige eller skjulte skader/fejl er transportfirmaets ansvar. Kunden skal give transportfirmaet og afsenderen besked herom straks ved varens ankomst, eller så snart fejlen/skaden opdages i tilfælde af skjulte fejl.
AL ORIGINALEMBALLAGE SAMT KARTON SKAL GEMMES og forevises ved transportfirmaets besigtigelse.

Reklamationsretten over for ROBOT-COUPE S.N.C. omfatter kun udskiftning af defekte dele eller maskiner: ROBOT-COUPE S.N.C. og firmaets datterselskaber eller tilknyttede virksomheder, forhandlere, agenter, bestyrere, medarbejdere eller forsikringsselskaber kan ikke gøres ansvarlige for indirekte skader, tab eller udgifter i forbindelse med apparatet eller på grund af, at det er umuligt at anvende.

VIGTIGE ADVARSLER



! VIGTIGT. For at forebygge uheld (kortslutninger, personskader osv.) og formindske de materielle skader på grund af forkert anvendelse af maskinen anbefales det at læse følgende anvisninger omhyggeligt og følge dem nøje. Læs betjeningsanvisningerne, som vil hjælpe med at lære maskinen at kende og dermed sikre, at den bliver anvendt korrekt. Hele vejledningen læses igennem og skal læses af alle, der kan få brug for at skulle betjene maskinen.

UDPAKNING

• Fjern forsigtigt maskinen fra indpakningen, og tag alle æsker og pakker med udstyr og tilbehør ud.

• ADVARSEL: Imellem værktøjet findes knive og snittejern, der er meget skarpe.

PLACERING AF MASKINEN

• Det anbefales at installere maskinen på et stabilt og solidt underlag.

TILSLUTNING

• Kontroller altid at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på motorens mærkeskilt, samt at installationen kan klare maskinens strømforbrug.

• Maskinen skal altid have jordledning.

• Ved trefasemaskiner sikres, at værktøjet drejer mod uret.

HÅNTERING

• Vær altid forsigtig ved håndtering af knive og jern: De er meget skarpe.

SAMLING

• Følg de forskellige monteringsprocedurer (se side 72), og kontroller, at alt tilbehør er korrekt placeret.

BRUG

• Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

• Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

• Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

• Overbelast ikke maskinen.

• Lad aldrig maskinen arbejde uden produkt.

RENGØRING

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden rengøring af maskinen.

• Rengør altid maskinen og dens tilbehør straks efter brug.

• Dyp ikke motorenheden i vand.

• Til aluminiumsdele anvendes opvaskemiddel specielt beregnet til aluminium.

• Til plasticdele må der ikke anvendes for stærkt alkaliske opvaskemidler (med for høj soda- eller ammoniakkoncentration).

• Robot-Coupe kan under ingen omstændigheder holdes ansvarlig for brugerens manglende overholdelse af de grundliggende regler for rengøring og hygiejne.

VEDLIGEHOLDELSE

• Træk altid netstikket ud af stikkontakten inden nogen form for indgreb på elektriske dele.

• Efterse regelmæssigt pakninger og tætningsringe, og kontroller, at sikkerhedsanordningerne er i forsvarlig stand.

• Det er især vigtigt at vedligeholde og kontrollere tilbehør og værktøj, da visse ingredienser indeholder ætsende stoffer (citronsyre…)

• Maskinen må ikke benyttes, hvis ledningen eller stikket er beskadiget, hvis maskinen ikke fungerer rigtigt eller er beskadiget på nogen måde

• Kontakt serviceafdelingen i tilfælde af fejl eller uregelmæssigheder.

LÆR DEN NYE FOOD-PROCESSOR CL 40 AT KENDE

CL 40 er perfekt indrettet til professionelle behov. Ved brugen vil man gradvis opdage dens utallige muligheder.

Grønsagsskålen er **i rustfrit stål** og låget i ABS (nedstopperen får automatisk maskinen til at starte)

CL 40 **har 28 forskellige snitte- og rivejern** til snitning, rivning, julienne, terninger og pommes frites.

Takket være det enkle design kan alle dele, der kræver regelmæssig vedligeholdelse eller rengøring, monteres og afmonteres i en håndevending.

Denne vejledning indeholder vigtige informationer, der skal sikre, at brugeren får mest muligt ud af sin nyanskaffelse.

Derfor anbefales det at læse den omhyggeligt, inden maskinen tages i brug.

Der er også medtaget nogle eksempler, som skal hjælpe brugeren med at lære den nye maskine at kende og værdsætte dens utallige fordele.

IGANGSÆTNING AF MASKINEN

• ELEKTRISK TILSLUTNING

Inden maskinen tilsluttes, kontrolleres at netspændingen stemmer overens med den spænding, der er markeret på typeskiltet.



O B S !

DENNE MASKINE SKAL UBETINGET TILSLUTTES ET STIK MED JORDFORBINDELSE (RISIKO FOR ELEKTRISK STØD).

Maskinen er forsynet med enfasestik på netledningen.

CL 40 leveres med forskellige motortyper:

1 x 230 V/50 Hz

1 x 120 V/60 Hz

1 x 220 V/60 Hz

SAMLING

Tilbehøret består af to aftagelige dele: en skål i rustfrit stål og et låg.



1) Med maskinen set forfra placeres skålen på motorblokken med udløbstragten mod højre



2) Drej skålen til højre, til tappene på motorblokken sidder rigtigt i fordybningerne.

3) Sæt slyngpladen i sort plastik eller den hvide slyngarm på motorakslen, og se efter, at den sidder i bunden af skålen.



2 tømmeredskaber:

CL 40 leveres med 2 forskellige tømmeredskaber, nemlig en slyngplade i sort plastik og en speciel slyngarm i hvid plastik til kål. Sidstnævnte er særlig effektiv til at snitte kål. Til andre grønsager anvendes den sorte slyngplade.



Slyngarm til kål



Slyngplade

4) Montering af det valgte jern:

a) **Ved valg af rive-, snitte- eller juliennejern:** Anbring jernet på slyngpladen.





b) **Ved valg af skæresæt til terninger:** dvs. terningsindsats og snittejern.

Det er kun 8 mm, 10 mm og 12 mm snittejernene i aluminium, som kan monteres med en terningsindsats.

Sørg for at anbringe terningsindsatsen i grøntsagssnitteskålen, så den sidder rigtigt (se billede).

Se efter, om hakket på terningsindssatsens kant sidder rigtigt på knasten på skålen (se mærker på indsatserne).

Derefter monteres snittejernet, og vingemøtrikken skrues på motorakslen, så jernet låses fast.



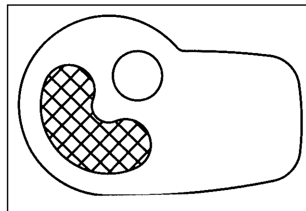
 **O B S !**

• MONTERING AF TERNINGSINDSATS:

Terningsindsatserne kan placeres på to forskellige måder afhængig af hvilken type tragt, der anvendes for at få så mange pæne terninger som muligt.

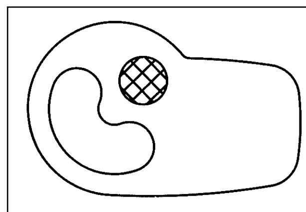
Position 1: ved brug af **stor tragt**.

I dette tilfælde skal terningsindsatsen anbringes, så skærefladen sidder ud for tragten (indsatsens skæreflade skal kunne ses gennem tragten).



Position 2: ved brug af **rørformet tragt**.

I dette tilfælde skal terningsindsatsen anbringes, så skærefladen sidder ud for røret (indsatsens skæreflade skal kunne ses gennem røret).



c) Ved valg af skæresæt til pommes frites:

Sættet består af en pommes frites-indsats og et specielt pommes frites-snittejern.

Anbring pommes frites-indsatsen i skålen. Kontroller, at den sidder rigtigt med skærebladet placeret ved udløbet.





Derefter monteres snittejernet, og vingemøtrikken skrues på motorakslen, så jernet låses fast.

5) Låget anbringes på skålen og drejes mod højre, til det låser fast og sidder i forlængelse af skålen.





DK

ANVENDELSE OG VALG AF INDSATS

Food-processoren har to tragte:

- en **stor tragt til** snitning/rivning af grønsager som kål selleri m.v.
- en **rørformet tragt til** lange grønsager, den giver en virkelig god skærepræcision.

Skæreresultatet bliver bedst, når tragten anvendes som styr.

ANVENDELSE AF DEN STORE TRAGT

- Løft håndtaget, og gør tragtåbningen fri.
- Fyld tragten med grønsager.
- Anbring håndtaget over tragten igen.
- Pres med håndtaget, start maskinen, og hold trykket, indtil tragten er tom.

ANVENDELSE AF DEN RØRFORMEDE TRAGT

- Fyld tragten med grønsager.
- Pres med nedstopperen, start maskinen, og hold trykket, indtil hele tragtens indhold er skåret op.

SNITTEJERN	
S 1	gulerod / kål / agurk / løg / kartoffel / porre
S 2/S 3	citron / gulerod / champignon / kål / kartoffel / agurk / squash / løg / porre / peberfrugt
S 4/S 5	aubergine / rødbede / gulerod /champignon / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel / tomat
S6	aubergine / rødbede / gulerod /champignon / agurk / peberfrugt / radise / hovedsalat / kartoffel

BØLGESNITTEJERN	
B 2	rødbede/kartoffel/gulerod

RIVEJERN			
R 1,5	selleri/.ost	**R 9**	kål / ost
R 2	gulerod/selleri/ost	**Parmesan** / chokolade	
R 3	gulerod	**Rädise 0,7 mm**	
R 6	kål/ost	**Rädise 1 mm**	

JULIENNEJERN	
J 2x2	gulerod/selleri/kartoffel
J 2x4	gulerod/rødbede/squash/kartoffel
J 2x6	gulerod/rødbede/squash/kartoffel
J 4x4	aubergine/rødbede/squash/kartoffel
J 6x6	aubergine/rødbede/selleri/squash/kartoffel
J 8x8	selleri/kartoffel

TERNINGSINDSATS	
T 8x8	kartoffel/gulerod/squash/rødbede/majroe
T 10x10	kartoffel/gulerod/squash/rødbede/majroe

POMME FRITES-INDSATS	
P 8x8	kartoffel
P 10x10	kartoffel

RENGØRING

! A D V A R S E L

Som en sikkerhedsforanstaltning tilrådes det altid at trække maskinstikket ud af stikkontakten, inden rengøringen påbegyndes (risiko for elektrisk stød).

Overdelen tages af, og jern, eventuelt ternings- eller pommes frites-indsats og slyngplade fjernes og til sidst skålen.

Alle dele kan vaskes i opvaskemaskine, hvis opvaskemidlet doseres rigtigt og er egnet til plastmaterialer og rustfrit stål. Men delene ældes hurtigere, når de vaskes i opvaskemaskine.

På ternings- og pommes frites-indsatserne snittejern anbefales det med jævne mellemrum at rengøre områderne under skærene, hvor der kan sætte sig fødevarerester.

Skærene skal så løsnes med en flad skruetrækker og tages ud.

Motorblokken må aldrig dyppes i vand, den skal rengøres med en fugtig klud eller svamp.

V I G T I G T

Vær opmærksom på, om opvaskemidlet er egnet til plasticdele. Visse plasticmaterialer kan nemlig slet ikke tåle for stærkt alkaliske opvaskemidler (f.eks. med for høj soda- eller ammoniakkoncentration) og vil hurtigt blive ødelagt.

VEDLIGEHOLDELSE

• MOTORHUSPAKNING

Pakningen på motorakslen skal smøres jævnligt med olie (spiseolie).

For at holde motorhuset fuldstændig tæt bør pakningen regelmæssigt ses efter for slid og utæthe-der og om nødvendigt udskiftes.

Pakningen kan let skiftes, uden at det er nødvendigt at demontere motoren. Derfor anbefales det kraftigt at kontrollere, at altid den er i forsvarlig stand.

• GRIBERING

Det anbefales at kontrollere griberingen for slitage med jævne mellemrum for at bevare maskinen i god brugervenlig stand.

Hvis ringen er slidt, anbefales det derfor at skifte den.

• SKÆR

Skærene på ternings- og pommes frites-indsat-sernes snittejern er sliddele, som skal skiftes af og til for at bevare skærekvaliteten.

• RIVE-, JULIENNE- OG BØLGESNITTEJERN

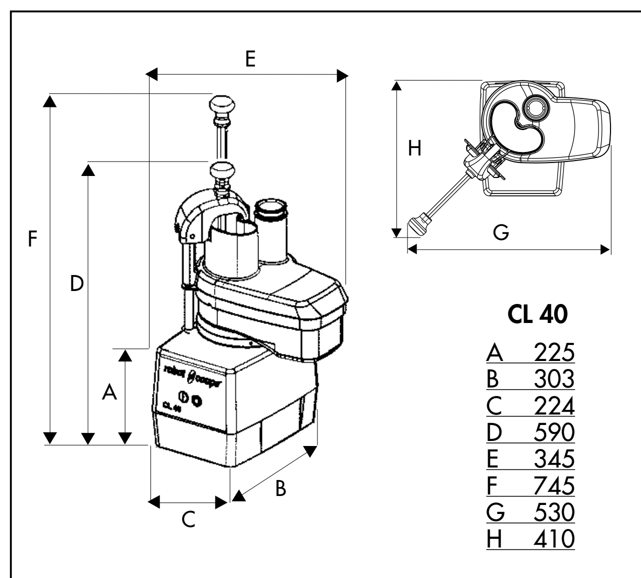
Rive-, julienne- og bølgesnittejernene går til i tidens løb. Det anbefales at skifte dem af og til for at bevare skærekvaliteten.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER

• VÆGT

	Netto	Brutto
CL 40 (uden jern)	16 kg	18 kg
Jern	0,5 kg	0,6 kg

• DIMENSIONER (i mm)



• ARBEJDSHØJDE

Det anbefales at placere CL 40 på et stabilt underlag med overkanten af den store tragt i en højde på 1,20 til 1,30 m.

• STØJNIVEAU

Det ækvivalente vedvarende lydtryksniveau er mindre end 70 dB (A), når food-processoren arbejder ubelastet.

• ELEKTRISKE DATA

Enfasemaskine

Motor	Hastighed (o/min)	Effektforbrug (A)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- Effekten fremgår af mærkepladen.

SIKKERHED

CL 40 er forsynet med et magnetisk sikkerhedssys-tem og en motorbremse. Det bevirker, at motoren stopper, så snart låget åbnes.

For at sætte maskinen i gang igen skal låget altså blot låses fast og den grønne knap trykkes ind.



O B S !

Rive-og snittejernene skal håndteres forsigtigt, da de er meget skarpe.

CL 40 er forsynet med **termosikring**, som automa-tisk standser motoren, hvis maskinen arbejder for længe eller bliver overbelastet.

Hvis dette sker, skal maskinen have tid til at køle af, inden den startes igen.

DK



H U S K

Forsøg aldrig at fjerne eller omgå låse- og sikkerhedssystemerne.

Stik aldrig genstande ned i skålen eller beholderen, mens maskinen arbejder.

Pres ikke ingredienserne ned med fingrene.

Overbelast ikke maskinen.

STANDARDER

Se overensstemmelseserklæringen side 3.

СОДЕРЖАНИЕ

RU

ПРЕДЕЛ ГАРАНТИИ ROBOT-COUPE S.N.C.

Ваш аппарат ROBOT-COUPE имеет гарантию сроком на один год с даты покупки: данная гарантия относится только к официальному изготовителю марки, его дистрибьютору или импортеру.

Если вы покупаете аппарат ROBOT-COUPE у дистрибьютора, исходной является его гарантия (в этом случае проверьте сроки и условия этой гарантии с вашим дистрибьютором).

Гарантия ROBOT-COUPE не распространяется на гарантию дистрибьютора, однако в случае отсутствия последней гарантия ROBOT-COUPE будет действительной с некоторыми оговорками в зависимости от рынка.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. распространяется только на неисправности, связанные с материалом и/или сборкой.

ГАРАНТИЯ ROBOT-COUPE S.N.C. НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СЛЕДУЮЩЕЕ:

1 - Повреждения оборудования из-за неправильного или несоответствующего использования, падения аппарата или другие подобные повреждения, вызванное неправильным выполнением инструкции в части сборки, установки, использования, чистки, обслуживания и т. д.).

2 - Заточка или замена лезвий, затупившихся, испорченных или изношенных после определенного времени использования, считающегося нормальным или чрезмерным.

3 - Детали и/или стоимость замены или ремонта лезвий, ножей, поверхностей, насадок, испачканных, поцарапанных, поврежденных, искривленных или изменивших цвет.

4 - Любые изменения, добавления или ремонт, выполненные не уполномоченным предприятием.

5 - Перевозка аппарата в/из сервисного центра.

6 - Стоимость установки или тестирования новых деталей или комплектов (напр., чаши, диски, лезвия, насадки), замененных по собственному усмотрению.

7 - Расходы, связанные с изменением направления вращения электродвигателя (ответственность несет установщик).

8 - ПОВРЕЖДЕНИЯ, ВЫЗВАННЫЕ ТРАНСПОРТИРОВКОЙ. Видимые или невидимые повреждения лежат на ответственности перевозчика. Пользователь должен известить об этом перевозчика и экспедитора сразу по получении товара, или как только он обнаружит повреждение, если речь идет о невидимом повреждении. ХРАНИТЕ ЗАВОДСКУЮ УПАКОВКУ, которая пригодится в случае проверки перевозчика.

Гарантия ROBOT-COUPE S.N.C. ограничивается заменой неисправных деталей или аппаратов: ROBOT-COUPE S.N.C., а также все его филиалы или афилиированные предприятия, его дистрибьюторы, агенты, управляющие, служащие или страховщики не несут ответственность за ущерб, потерю или косвенные расходы, связанные с аппаратом или невозможностью его использования.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



ВНИМАНИЕ! Во избежание несчастных случаев (электротравмы, ранения и пр.) и для снижения материального ущерба, нанесенного неправильным использованием вашего аппарата, внимательно прочитайте следующие инструкции и строго соблюдайте их выполнение. Это поможет вам лучше ознакомиться с аппаратом и правильно его использовать. Прочитайте полностью данные рекомендации и ознакомьте с ними всех лиц, пользующихся аппаратом.

РАСПАКОВКА

• Осторожно выньте из упаковки все оборудование, а также все принадлежности или специальную оснастку, находящиеся в коробках.

• Соблюдайте ОСТОРОЖНОСТЬ при распаковке режущих инструментов: ножей, дисков и др.

УСТАНОВКА

• Рекомендуется устанавливать аппарат на устойчивую поверхность.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

• Убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке корпуса двигателя, и что она рассчитана на необходимую силу тока.

• Обязательно подсоедините аппарат к розетке с заземлением.

РАБОТА

• Соблюдайте осторожность при работе с режущими инструментами (дисками или ножами).

ПРОЦЕДУРА СБОРКИ

• Строго соблюдайте различные процедуры сборки (см. стр. 80) и убедитесь, что все принадлежности правильно установлены.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

• Никогда не пытайтесь убрать предохранительные системы и блокировки.

• Никогда не вставляйте посторонние предметы в рабочую емкость.

• Никогда не проталкивайте пищевые продукты рукой.

• Не перегружайте аппарат.

• Никогда не включайте порожний аппарат.

ОЧИСТКА

• В целях предосторожности перед операциями очистки всегда отключайте ваш аппарат.

• Систематически очищайте аппарат и его принадлежности по окончании работы.

• Не погружайте блок двигателя в воду.

• Для алюминиевых деталей используйте подходящее моющее средство.

• Для пластмассовых деталей не используйте моющие средства с высокой щелочностью (высокая концентрация натрия или аммиака).

• Robot-Coupe ни в коем случае не несет ответственность за несоблюдение пользователем элементарных правил санитарной гигиены.

ТЕХУХОД

• Перед любыми операциями на электрических частях в обязательном порядке отключайте аппарат.

• Регулярно проверяйте состояние прокладок или колец, а также исправность предохранительных систем.

• Тщательно соблюдайте процедуры техухода и проверяйте принадлежности, особенно в случае использования коррозийных продуктов (лимонная кислота и пр.).

• Никогда не пользуйтесь аппаратом в случае повреждения шнура питания или вилки, или если аппарат плохо работает или был поврежден.

• При любых аномалиях в работе обращайтесь в сервисный центр.

ВЫ ПРИОБРЕЛИ ОВОЩЕРЕЗКУ CL 40

Овощерезки CL 40 – это аппараты, идеально приспособленные для удовлетворения профессиональных нужд. По мере их использования вы откроете многообразие их возможностей.

Модель CL 40 имеет **емкость из нержавеющей стали** и крышку из ABS (автоматический запуск аппарата с помощью толкателя).

CL 40 оборудована **гаммой из 28 дисков**, позволяющих производить нарезку прямыми и фигурными ломтиками, стружкой, соломкой, кубиками и приготовление фри.

Простая конструкция аппарата обеспечивает удобство использования насадок измельчителя и овощерезки: они легко снимаются и очищаются.

Данная инструкция содержит важную информацию для пользователя, которая поможет ему максимально использовать аппарат.

Поэтому мы настоятельно рекомендуем перед первым использованием аппарата внимательно прочитать данную инструкцию.

Несколько помещенных здесь примеров приготовления помогут вам быстро ознакомиться с аппаратом и оценить его преимущества.

ВВОД В ЭКСПЛУАТАЦИЮ АППАРАТА

• РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Перед подключением убедитесь, что напряжение вашей электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке аппарата.



В Н И М А Н И Е

ДАННЫЙ АППАРАТ ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН (ОПАСТНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ТОКОМ).

Модель CL 40 ROBOT-COUPE оснащена различными типами двигателей:

230 В / 50 Гц / 1-фазн.
120 В / 60 Гц / 1-фазн.
220 В / 60 Гц / 1-фазн.

Аппарат поставляется с однофазной штепсельной вилкой, соединенной со шнуром питания.

ПРОЦЕДУРЫ СБОРКИ

Овощерезка состоит из двух съемных частей: рабочий отсек из нержавеющей стали и крышка.



1) Поставьте блок двигателя перед собой, установите рабочий отсек из нержавеющей стали на блок двигателя, выходная воронка при этом находится с правой стороны.



2) Поворачивайте отсек вправо до тех пор, пока выступы блока двигателя хорошо не войдут в предусмотренное для них место.

3) Установите диск-сбрасыватель из черного пластика или лопасть из белого пластика на ось двигателя и убедитесь в том, что он правильно закреплён на дне чаши.



2 сбрасывателя:

Модель CL 40 поставляется с двумя сбрасывателями: диск-сбрасыватель из чёрного пластика и лопасть для капусты из белого пластика, обеспечивающее оптимальную выброс при нарезке капусты. При нарезке других овощей рекомендуется использовать обычный выгрузочный диск (из чёрного пластика).



лопасть для капусты



диск-сбрасыватель

4) Выбор диска:

a) **Если вы выбрали диск для нарезки ломтиками, стружкой или соломкой:** установите диск на диск-сбрасыватель.





b) **Если вы выбрали диск для нарезки кубиками:** т. е. решетку и диск-измельчитель.

Только алюминиевые слайсеры 8 мм, 10 мм и 12 мм совместимы с решеткой для нарезки кубиками.

Правильно установить решетку для нарезки кубиками в чаше овощерезки (см. фото).

Убедитесь, что пазы края решётки для нарезки кубиками правильно совпадают с выступом на чаше (см. маркировку на решётках).

Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинтите крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диска-измельчителя.

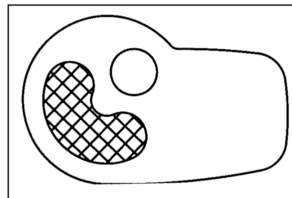


 **ВНИМАНИЕ**

• УСТАНОВКА РЕШЕТКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ КУБИКАМИ:

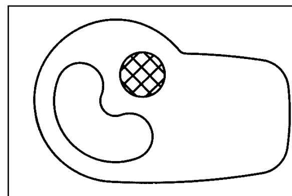
Эта решетка может устанавливаться двумя различными способами в зависимости от используемой воронки во избежание неправильной нарезки.

• Положение 1: с большой воронкой.



В этом случае рекомендуется установить решетку для нарезки кубиками так, чтобы лезвия решетки находились вертикально к воронке (в воронке можно видеть лезвия решетки).

• Положение 2: с круглой воронкой.



В этом случае рекомендуется установить решетку для нарезки кубиками так, чтобы лезвия решетки находились вертикально к трубке (в трубке можно видеть лезвия решетки).

c) **Вы выбрали приготовление фри:**

Комплект состоит из решетки и диска ломтики специально для картофеля фри

Установите решетку для приготовления фри в отсек овощерезки. Убедитесь, что она правильно установлена, гребенка должна находиться на уровне сброса.





Установите затем соответствующий диск-измельчитель и завинти те крыльчатую гайку на валу двигателя для блокировки диска-измельчителя.

5) Установите крышку на рабочий отсек и поворачивайте ее вправо до тех пор, пока крышка не защелкнется, плотно закрыв отсек сверху (на его выдающейся части).





RU

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ВЫБОР ДИСКОВ

Овощерезка имеет две воронки:

- **большая воронка** для нарезки объемных овощей, таких как капуста, сельдерей и пр.
- **круглая воронка** для нарезки длинных овощей, обеспечивающая высокую точность.

Для достижения оптимального результата нарезки используйте этот отсек в качестве направляющей нарезки.

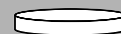
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БОЛЬШОЙ ВОРОНКИ

- Поднимите рычаг, чтобы открыть вход в воронку.
- Загрузите ее овощами до самого верха.
- Установите рычаг вертикально воронке.
- Нажимая на рычаг, включите аппарат и продолжайте нажимать на него до полного прохода овощей в воронку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КРУГЛОЙ ВОРОНКИ

- Загрузите воронку овощами до самого верха.
- Нажимая на толкатель, включите аппарат и продолжайте нажимать на толкатель до полного измельчения овощей.

ПРЯМЫЕ ЛОМТИКИ



E 1	морковь / капуста / огурцы / лук / картофель / лук-порей
E 2 / E 3	лимон / морковь / грибы / капуста / картофель / огурцы / кабачки / лук / лук-порей / перец
E 4 / E 5	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель / томаты
E 6	баклажаны / свекла / морковь / грибы / огурцы / перец / редька / салат / картофель

ВОЛНИСТЫЕ ЛОМТИКИ



E 2	свекла / картофель / морковь

ТЕРКА



R 1,5	сельдерей / сыр	**R 9**	капуста / сыр
R 2	морковь / сельдерей / сыр	**Пармезан**	шоколад
R 3	морковь	**Редька 0,7 мм**	
R 6	капуста / сыр	**Редька 1 мм**	

СОЛОМКА



B 2x2	морковь / сельдерей / картофель
B 2x4	морковь / свекла / кабачки / картофель
B 2x6	морковь / свекла / кабачки / картофель
B 4x4	баклажаны / свекла / кабачки / картофель
B 6x6	баклажаны / свекла / сельдерей / кабачки / картофель
B 8x8	сельдерей / картофель

КУБИКИ



M 8x8	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа
M 10x10	картофель / морковь / кабачки / свекла / репа

КАРТОФЕЛЬ ФРИ



F 8x8	картофель
F 10x10	картофель

ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ

В целях предосторожности перед любыми операциями по очистке рекомендуется всегда отключать аппарат (во избежание электротравм).

Снимите сначала головку овощерезки, затем диск, решетку для нарезки кубиками и фри (при необходимости), диск-эжектор, и, наконец, рабочий отсек.

Все детали можно мыть в посудомоечной машине при соблюдении точного дозирования моющего средства и при совместимости последнего с материалами из пластика и нержавеющей стали. Однако мойка в посудомоечной машине ускоряет износ.

Рекомендуется периодически промывать области скопления продуктов под лезвиями дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри.

Для этого необходимо демонтировать лезвия, открутив их с помощью прямой отвертки.

Никогда не погружайте блок двигателя в воду, очищайте его с помощью влажной тряпки или губки.



ВАЖНО

Убедитесь, что используемое моющее средство можно применять для пластмассовых изделий. Некоторые средства с повышенной щелочностью (с сильной концентрацией натрия или аммиака) не должны применяться для пластмассовых изделий, так как могут повредить их.

ТЕХУХОД

• УПЛОТНИТЕЛЬНОЕ КОЛЬЦО

Уплотнительное кольцо оси двигателя должно регулярно смазываться (используйте безопасное для пищи масло).

Для обеспечения идеальной герметичности двигателя рекомендуется регулярно проверять степень износа этого кольца и в случае необходимости заменять.

Замена уплотнительного кольца не требует снятия двигателя и легко производится. Мы настоятельно рекомендуем следить за степенью его износа.

• ЗАЖИМНОЕ КОЛЬЦО

Мы рекомендуем регулярно проверять состояние зажимного кольца.

В случае износа кольца, рекомендуется его заменитьÌËÚ¸ Ëı.

• ЛЕЗВИЯ

Лезвия дисков-слайсеров для нарезки кубиками и фри изнашиваются и подлежат регулярной замене для обеспечения оптимального качества нарезки.

• ДИСКИ ДЛЯ ТЁРКИ И ДИСКИ ДЛЯ НАРЕЗКИ СОЛОМКОЙ И ВОЛНИСТЫМИ ЛОМТИКАМИ

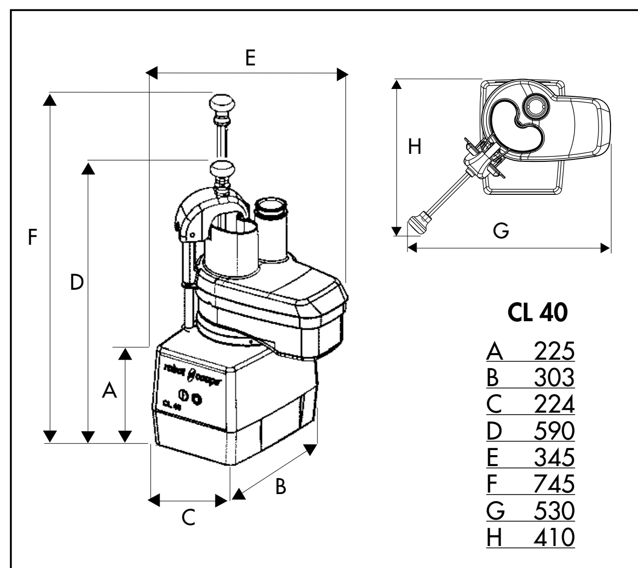
Диски для тёрки и диски для нарезки соломкой и волнистыми ломтиками со временем затупляются. Рекомендуется производить их регулярную замену для обеспечения оптимального качества нарезки.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

• ВЕС

	нетто	в упаковке
CL 40 (без диска)	16 кг	18 кг
Диск	0,5 кг	0,6 кг

• РАЗМЕРЫ (в мм)



CL 40

A	225
B	303
C	224
D	590
E	345
F	745
G	530
H	410

• РАБОЧАЯ ВЫСОТА

Рекомендуется устанавливать овощерезку CL 40 на устойчивом рабочем столе так, чтобы высота до верхнего края большой воронки составляла 1,20 - 1,30 м.

• УРОВЕНЬ ШУМА

Уровень шума, эквивалентный акустическому давлению при работе овощерезки CL 40 вхолостую, составляет менее 70 дБ(A).

• ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Овощерезка CL 40: однофазный аппарат

Двигатель	Скорость (об/мин)	Ток (A)
230 В / 50 Гц	500	5.4
240 В / 50 Гц	500	5.4
120 В / 60 Гц	600	12.0
220 В / 50 Гц	600	5.4

- Мощность обозначена на заводской табличке.

ЗАЩИТА

Модель CL 40 имеет магнитную систему защиты и тормоз двигателя. В момент открытия крышки двигатель останавливается.

Для повторного запуска аппарата достаточно заблокировать крышку и нажать на зеленую кнопку.



ВНИМАНИЕ

Нож и лезвия являются режущими инструментами, соблюдайте осторожность при работе с ними.

Модель CL 40 имеют предохранительную систему **защиты от перегрева**, которая автоматически останавливает двигатель при очень длительной работе или перегрузке.

В таком случае подождать полного охлаждения аппарата и вновь включить его.

RU



ВНИМАНИЕ

Не пытайтесь убрать предохранительные системы защиты.

Не вводите посторонние предметы в рабочую емкость.

Не проталкивайте продукты рукой.

Не перегружайте аппарат.

Не включайте порожний аппарат.

НОРМЫ

Смотреть декларацию о соответствии стр. 3.

SPIS TREŚCI

PL

OGRANICZONA GWARANCJA ROBOT-COUPE S.N.C.

Urządzenie robot-coupe posiada jednoroczną gwarancję od daty zakupu: gwarancja ta dotyczy wyłącznie kupca początkowego, tzn. dystrybutora lub importera.
W przypadku nabycia urządzenia robot-coupe u dystrybutora, podstawową gwarancją jest gwarancja dystrybutora (w tym przypadku, należy sprawdzić z dystrybutorem treść i warunki tej gwarancji).
Gwarancja ROBOT-COUPE nie zastępuje gwarancji dystrybutora, ale w przypadku braków w gwarancji dystrybutora, będzie ona ewentualnie stosowana z pewnymi zastrzeżeniami w zależności od rynku.
Gwarancja robot-coupe s.n.c. jest ograniczona do usterek dotyczących materiału i/lub montażu.

GWARANCJA ROBOT-COUPE S.N.C. NIE OBEJMUJE NASTĘPUJĄCYCH PUNKTOW:

1 - Wszelkie zniszczenie sprzętu spowodowane niepoprawnym lub niewłaściwym użytkowaniem, upadkiem sprzętu, lub wszelkie zniszczenie tego samego rodzaju spowodowane lub wynikające ze złego zastosowania instrukcji (źle wykonany montaż, błąd funkcjonowania, nieodpowiednie mycie i/lub konserwacja, niewłaściwe umieszczenie, itp.).

2 - Robocizna dotycząca ostrzenia i/lub części służących do wymiany różnych elementów składowych noża, ostrzy stępionych, uszkodzonych lub zniszczonych po pewnym czasie normalnego lub nadmiernego użytkowania.

3 - Części i/lub robocizna dotycząca wymiany lub naprawy ostrzy, noży, powierzchni, zamocowań lub też akcesoriów poplamionych, zarysowanych, uszkodzonych, wygiętych lub odbarwionych.

4 - Wszelka modyfikacja, dodatki lub naprawa dokonana przez osoby nieprofesjonalne lub przez osoby trzecie nieupoważnione przez przedsiębiorstwo.

5 - Transport maszyny do serwisu posprzedażnego.

6 - Koszty robocizny dotyczącej instalowania lub testowania wymienionych samowolnie nowych części lub akcesoriów (np. pojemniki, tarcze, ostrza, zamocowania).

7 - Koszty związane ze zmianą kierunku obrotu trójfazowych silników elektrycznych (odpowiedzialność ponosi instalator).

8 - Szkody spowodowane podczas transportu. Odpowiedzialność za widoczne lub ukryte wady ponosi przewoźnik. Klient jest zobowiązany zawiadomić o tym przewoźnika i nadawcę natychmiast po dostawie towaru lub po wykryciu defektu w przypadku wady ukrytej.
NALEŻY ZACHOWAĆ WSZELKIE ORYGINALNE KARTONY I OPAKOWANIA, które będą przydatne podczas inspekcji przewoźnika.

Gwarancja ROBOT-COUPE S.N.C. jest ograniczona do wymiany uszkodzonych części lub urządzeń: firma ROBOT-COUPE S.N.C. oraz jej wszystkie filie lub spółki przyłączone, dystrybutorzy, agenci, zarządcy, pracownicy lub ubezpieczyciele nie mogą ponosić odpowiedzialności za szkody, straty lub wydatki pośrednie związane ze sprzętem lub z niemożliwością jego użytkowania.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI



UWAGA: W celu ograniczenia liczby wypadków (porażenie prądem elektrycznym, rany, itd.) oraz w celu zmniejszenia strat materialnych związanych z niepoprawnym użyciem urządzeń, należy się dokładnie zapoznać z poniższymi instrukcjami i bezwzględnie ich przestrzegać. Zapoznanie się z poniższą instrukcją obsługi pozwoli na lepsze poznanie sprzętu i poprawne użytkowanie maszyny. Należy przeczytać ją w całości i przekazać do przeczytania wszystkim użytkownikom sprzętu.

WYPAKOWANIE

- Wyjąć ostrożnie urządzenie z opakowania i wyciągnąć wszelkie pudełka lub paczki zawierające akcesoria lub specyficzny sprzęt.
- UWAŻAĆ na narzędzia tnące: ostrza, tarcze, itp.

INSTALOWANIE

- Zaleca się umieścić sprzęt na idealnie stabilnej podstawie.

PRZYŁĄCZANIE DO SIECI

- Zawsze należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce znamionoweej zespołu silni- kowego i czy instalacja ta wytrzymuje wskazaną ilość amperów.
- Podłączyć koniecznie sprzęt do uziemienia.

MANIPULOWANIE

- Należy zawsze uważnie manipulować tarczami lub ostrzami, gdyż są to narzędzia tnące.

FAZY MONTAŻU

- Dokładnie przestrzegać różnych faz montażu (patrz strona 88) i upewnić się, że wszystkie akcesoria są poprawnie ustawione.

UŻYTKOWANIE

- Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.
- Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.
- Nigdy nie popychać składników ręką.
- Nie przeciążać urządzenia.
- Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci.
- Czyścić regularnie urządzenie i akcesoria po zakończeniu cyklu pracy.
- Nie wkładać zespołu silnikowego do wody.
- Do czyszczenia części aluminiowych, należy używać specjalnych środków myjących do aluminium.
- Do czyszczenia części z tworzywa sztucznego nie należy używać zbyt alkalicznych detergentów (ze zbyt silnym stężeniem sody lub amoniaku).
- Firma Robot-Coupe nie może w żadnym wypadku odpowiadać za naruszenie przez użytkownika podstawowych zasad czyszczenia i higieny.

KONSERWACJA

- Przed jakąkolwiek naprawą części elektrycznych, należy bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci.
- Sprawdzać regularnie stan uszczelek lub pierścieni oraz poprawne funkcjonowanie zabezpieczeń.
- Konserwacja i sprawdzian akcesoriów powinny być wykonywane bardzo starannie, gdyż przygotowywane wyroby zawierają środki korozyjne (kwas cytrynowy, itp.).
- Nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilania lub wtyczka są uszkodzone, jeżeli urządzenie nie funkcjonuje poprawnie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone.
- W przypadku stwierdzenia jakiejkolwiek anomalii, należy koniecznie zgłosić się do Serwisu Naprawczego.

SZATKOWNICA CL 40

CL 40 jest urządzeniem doskonale przystosowanym do profesjonalnych potrzeb. Spełnia wiele korzystnych czynności, które poznaje się podczas użytkowania.

Wyposażona jest w komorę do cięcia warzyw wykonaną ze stali nierdzewnej oraz pokrywę z tworzywa ABS (automatyczne uruchomienie urządzenia przez naciśnięcie).

W szatkownicy CL 40 można zastosować do 28 tarcz pozwalających uzyskać: plasterki, wiórki, słupki, kostki oraz frytki.

Prosta budowa tego urządzenia pozwala na błyskawiczne zamontowanie i wymontowanie wszelkich częścy wymagających częstych manipulacji w celu ich konserwacji lub czyszczenia.

W celu ułatwienia zadania, niniejsza instrukcja zawiera poszczególne operacje montażu. Ze szczególną uwagą zostały uwzględnione różnego rodzaju czynności powodujące zatrzymanie silnika.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje pozwalające użytkownikowi uzyskać jak największe korzyści z dokonanego zakupu.

Zalecamy zapoznać się uważnie z instrukcją przed użyciem urządzenia.

Dzięki podanym poniżej przykładom wyrobów, można szybko zapoznać się z urządzeniem i docenić jego liczne zalety.

URUCHAMIANIE URZĄDZENIA

• PORADY ELEKTRYCZNE

Przed podłączeniem do sieci, należy sprawdzić, czy rodzaj prądu instalacji elektrycznej odpowiada rodzajowi wskazanemu na płytce sygnalizacyjnej silnika.

⚠ U W A G A

URZĄDZENIE TO POWINNO BYĆ BEZWZGLĘDNIE PODŁĄCZONE DO UZIEMIENIA (RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM).

CL 40 jest wyposażony przez ROBOT-COUPE w różnego rodzaju silniki:

230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Urządzenie jest dostarczane z jednofazową wtyczką wmontowaną do przewodu zasilania.

FAZY MONTAŻU

Szatkownica do warzyw składa się z dwóch ruchomych części: pojemnika z nierdzewnej stali i pokrywy.



1) Stojąc na wprost silnika, umocować pojemnik na zespole silnikowym. Otwór odprowadzający znajduje się po prawej stronie.



2) Przekręcić pojemnik w prawo, aż do poprawnego ustawienia zaczepów zespołu silnikowego w wyznaczonych miejscach.

3) Zamontować czarną lub białą tarczę odprowadzającą na wale silnika, upewniając się, że jest ona właściwie ułożona na dnie zbiornika.



2 tarcze odprowadzające:

CL 40 wyposażony jest w dwie tarcze odprowadzające – czarną i białą, której należy używać podczas szatkowania kapusty. Zapewnia ona doskonałą wydajność podczas szatkowania. Czarnej tarczy należy używać podczas cięcia innych warzyw.



Tarcza odprowadzająca (do kapusty)



Tarcza odprowadzająca

4) Wybór tarczy:

W przypadku tarczy tnącej do krojenia w plasterki, słupki, wiórki: ustawić tarczę na tarczy ewakuacyjnej.





b) **Zestaw pozwalający uzyskać kostki:** siatkę i tarczę do krojenia.

Wraz z siatką mogą być stosowane wyłącznie tarcze do krojenia o grubości 8, 10 i 12 mm.

Umieścić siatkę w komorze do cięcia warzyw (zob. rys. obok).

Należy upewnić się, że wycięcie w siatce znajduje się we właściwej pozycji na brzegu zbiornika (zob. nacięcia na siatce).

Następnie należy założyć odpowiednią tarczę tnącą i dokręcić nakrętkę motylkową na wale silnika, by zablokować tarczę.



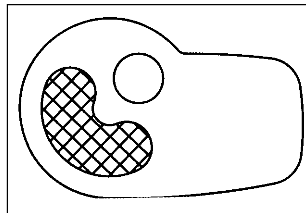
 **U W A G A**

• MONTAŻ SIATKI TNĄCEJ:

Siatki mogą być umieszczane na dwa różne sposoby, w zależności od używanego otworu wsadowego, w celu ograniczenia nieprawidłowego krojenia.

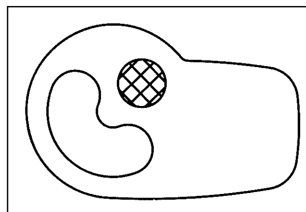
• Pozycja 1: użycie dużego **otworu wsadowego**.

W tym przypadku należy ustawić siatkę do krojenia w taki sposób, by jej ostrza tnące znajdowały się u podstawy otworu (przez otwór powinny być widoczne ostrza siatki).



• Pozycja 2: zastosowanie otworu o **kształcie cylindrycznym**.

W tym przypadku należy ustawić siatkę do krojenia w taki sposób, by jej ostrza tnące znajdowały się u podstawy tulei (przez tuleję powinny być widoczne ostrza siatki).



c) **Zestaw pozwalający uzyskać frytki:**

zestaw składa się z siatki tnącej oraz specjalnej tarczy tnącej.

Umieścić siatkę tnącą frytki w komorze do cięcia. Sprawdź, czy jest prawidłowo założona – nóż tnący frytki powinien znajdować się na poziomie wylotu.





Następnie należy założyć odpowiednią tarczę tnącą i dokręcić nakrętkę motylkową na wale silnika, by zablokować tarczę.

5) Umieścić pokrywę na pojemniku i obrócić w prawo, aż do umocowania pokrywy, która będzie przedłużeniem pojemnika.





PL

UŻYTKOWANIE I WYBÓR TARCZY

Szatkownica CL 40 posiada dwa otwory wsadowe:

- duży otwór wsadowy umożliwiający krojenie takich warzyw jak kapusta, seler, itp.
- otwor o kształcie cylindrycznym przeznaczony do warzyw długich i zapewniający doskonałą precyzję krojenia.

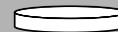
Jakość krojenia jest optymalna w przypadku użycia tego otworu jako przewodnika krojenia.

ZASTOSOWANIE DUŻEGO OTWORU WSADOWEGO

- Podnieść dźwignię i odsłonić wejście otworu wsadowego.
- Umieścić warzywa, aż do samej góry.
- Ustawić dźwignię prostopadle do otworu wsadowego.
- Naciskać na dźwignię, a następnie włączyć urządzenie i trzymać przycisk do całkowitego opróżnienia otworu z warzyw.

ZASTOSOWANIE OTWORU O KSZTAŁCIE CYLINDRYCZNYM

- Umieścić warzywa, aż do samej góry otworu.
- Nacisnąć na przycisk i włączyć urządzenie, a następnie trzymać przycisk aż do całkowitego rozdrobnienia warzyw.

PLASTRY 			
P 1	marchew / kapusta / ogórek / cebula / ziemniak / por		
P 2 / P 3	cytryna / marchew / grzyb / kapusta / ziemniak / ogórek / rzodkiewka / cebula / por / papryka		
P 4 / P 5	αbakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / chrzan / sałata / ziemniak / pomidor		
P 6	αbakłażan / burak / marchew / grzyb / ogórek / papryka / rzodkiewka / sałata / ziemniak		
PLASTRY FALISTE 			
PF 2	burak / ziemniak / marchew		
WIÓRKI 			
W 1,5	seler / ser	**Parmezan**	czekolada
W 2	marchew / seler / ser	**Chrzan 0,7 mm**	
W 3	marchew	**Chrzan 1 mm**	
W 6	kapusta / ser		
W 9	kapusta / ser		
SŁUPKI 			
S 2x2	marchew / seler / ziemniak		
S 2x4	marchew / burak / dynia / ziemniak		
S 2x6	marchew / burak / dynia / ziemniak		
S 4x4	bakłażan / burak / dynia / ziemniak		
S 6x6	bakłażan / burak / seler / dynia / ziemniak		
S 8x8	seler / ziemniak		
KOSTKI 			
K 8x8	ziemniak / marchew / dynia / burak / rzepa		
K 10x10	ziemniak / marchew / dynia / burak / rzepa		
FRYTKI 			
F 8x8	ziemniak		
F 10x10	ziemniak		

CZYSZCZENIE



U W A G A

Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy przez ostrożność wyłączyć urządzenie z sieci (ryzyko porażenia prądem).

Po zdjęciu głowicy z szatkownicy, wyjąć tarczę, a następnie tarczę ewakuacyjne.

Wszystkie części można myć w zmywarce. Należy upewnić się, że zmywarka nadaje się do mycia plastiku i stali nierdzewnej oraz zwrócić uwagę na właściwe dozowanie środków myjących. Należy pamiętać, że mycie w zmywarce przyspiesza zużycie części.

Zalecamy regularne czyszczenie ostrzy tarcz i siatek do przygotowywania frytek oraz sałatek.

W tym celu należy zdemontować ostrza, używając śrubokrętu.

Nigdy nie zanurzać zespołu silnikowego w wodzie. Czyścić przy pomocy wilgotnej szmatki lub gąbki.



W A Ż N Y

Należy sprawdzić, czy używany detergent jest przystosowany do części z tworzywa sztucznego. Niektóre zbyt alkaliczne środki czyszczące np. o silnym stężeniu sody i amoniaku) nie są przystosowane do niektórych tworzyw sztucznych i mogą je szybko zniszczyć.

KONSERWACJA

• PIERŚCIEŃ USZCZELNIAJĄCY

Pierścień uszczelniający wał silnika powinien być systematycznie smarowany (olejem roślinnym).

Aby zachować idealną szczelność, należy systematycznie kontrolować stan zużycia pierścienia i w razie potrzeby wymienić go.

Pierścień uszczelniający jest łatwy do wymiany, a czynność ta nie wymaga demontażu silnika. Zalecamy stale kontrolować jego stan.

• PIERŚCIEŃ MOCUJĄCY

W celu zapewnienia nienagannej pracy urządzenia należy regularnie sprawdzać stopień zużycia pierścienia mocującego.

W przypadku zużycia należy go wymienić.

• OSTRZA

Ostrza tarczy i siatek do przygotowywania frytek oraz sałatek podlegają zużyciu. Należy je wymieniać w miarę zużycia, aby zapewnić niezmiennie wysoką jakość cięcia.

• TARCZE DO CIĘCIA W SŁUPKI, WIÓRKI ORAZ FALE

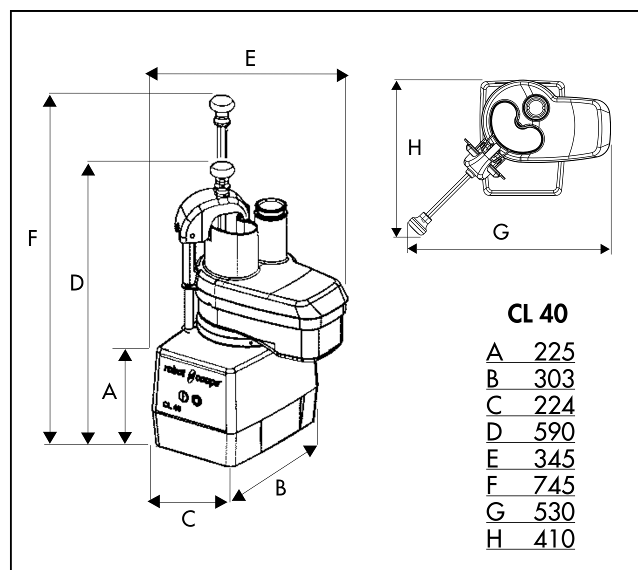
Tarcze te odkształcają się w miarę zużycia. Aby zapewnić niezmiennie wysoką jakość cięcia, należy je wymieniać co jakiś czas.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNE

• WAGA

	netto	z opakowaniem
CL 40		
(bez tarczy)	14 kg	16 kg
Tarczę	0,5 kg	0,6 kg

• WYMIARY (w mm)



• WYSOKOŚĆ USTAWIENIA

Zaleca się umieścić urządzenie na stabilnej płaszczyźnie w ten sposób, aby górna część pojemnika znajdowała się na wysokości od 1,20 m do 1,30 m.

• POZIOM HAŁASU

Poziom ciągły ciśnienia akustycznego podczas pracy na biegu jałowym szatkownicy CL 40 jest niższy od 70 dBą.

• DANE ELEKTRYCZNE

Urządzenie jednofazowe

Silnik	Prędkość (obr/min)	Napięcie (A)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- Informacje dotyczące mocy znajdują się na tabliczce znamionowej.

BEZPIECZEŃSTWO

Urządzenie CL 40 są wyposażone w magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy. W momencie otwarcia pokrywy, silnik zatrzymuje się.

W celu ponownego uruchomienia urządzenia, wystarczy zablokować pokrywę i wcisnąć zielony przycis.



U W A G A

Noże użyte w tarczach szatkownicy i cutter/wilk są bardzo ostre.

Modele CL 40 Sa Wyposazone W **Zabezpieczenie Termiczne**, Które Zatrzymuje Automatycznie Silnik W Przypadku Zbyt Długiego Funkcjonowania Lub Przeciazenia.

W Tym Przypadku, Nalezy Poczekac Do Ostudzenia Urzadzenia Przed Ponownym Jego Uruchomieniem.



DLA PRZYPOMNIENIA

Nigdy nie próbować usuwać systemów blokowania i systemów bezpieczeństwa.

Nigdy nie wkładać żadnych przedmiotów do pojemników roboczych w trakcie obróbki żywności.

Nigdy nie popychać składników ręką.

Nie przeciążać urządzenia.

Nigdy nie uruchamiać pustego urządzenia.

NORMY

Powołać się do oświadczenia o zgodności na stronie 3.

STRUČNÝ

OMEZENÍ ZÁRUKY POSKYTOVANÉ FIRMOU ROBOT-COUPE S.N.C.

Záruka na přístroj ROBOT-COUPE je platná jeden rok ode dne jeho zakoupení: tuto záruku může uplatňovat pouze první kupující, to znamená distributor nebo dovozce.
Jestliže jste koupili přístroj ROBOT-COUPE u distributora, poskytuje záruku na Váš přístroj distributor (ověřte podmínky této záruky s Vaším distributorem).
Záruka, poskytovaná firmou ROBOT-COUPE, nenahrazuje záruku distributora, ale v případě nemožnosti uplatnit záruku u distributora, může být záruka ROBOT-COUPE uplatňována s určitými výhradami a na některých trzích.
Záruka ROBOT-COUPE S.N.C. se vztahuje pouze na vady spojené s materiálem a/nebo montáží přístroje.

ZÁRUKA ROBOT-COUPE S.N.C. SE NEVZTAHUJE NA DÁLE UVEDENÉ PŘÍPADY:

1 - Jakékoliv poškození, způsobené nesprávným nebo nevhodným používáním, pádem přístroje nebo jakékoliv podobné poškození, způsobené nebo související s neodpovídajícím prováděním pokynů (nesprávně provedená montáž, chyba v používání, nesprávné čištění a/nebo údržba, nevhodné umístění...).

2 - Náklady na nabroušení a/nebo na výměnu různých prvků, ze kterých se skládají nože, otupené nože, poškozené nebo opotřebované nože po určité době používání, která může být považována za normální nebo výjimečnou.

3 - Díly anebo náklady na práci, potřebné pro výměnu nebo opravu disků, nožů, ploch, upínacích součástí anebo poskvrněných, poškrábaných, poškozených, zdeformovaných nebo odbarvených příslušenství.

4 - Jakákoliv úprava, doplnění anebo oprava, provedené nekvalifikovanou anebo firmou k tomu neoprávněnou osobou.

5 - Doprava přístroje do servisu.

6 - Náklady na pracovní sílu na instalaci a zkoušení nových dílů nebo příslušenství (nádoby, disky, nože, připevnění) svévolně vyměněných.

7 - Náklady související se změnou směru otáčení třífázových elektromotorů (za změnu je odpovědný ten kdo ji provádí).

8 - ŠKODY VZNIKLÉ PŘI DOPRAVĚ. Za jakékoliv vady, viditelné nebo skryté, nese odpovědnost dopravce. Zákazník o nich musí informovat dopravce i odesílatele ihned po doručení zboží anebo ihned jakmile vady zjistí, pokud se jedná o skryté vady.
UCHOVÁVEJTE VŠECHNY ORIGINÁLNÍ KARTONY A OBALY, které budou vyžádány za účelem inspekce dopravce.

Záruka ROBOT-COUPE S.N.C. se vztahuje pouze na náhradu vadných dílů nebo přístrojů ROBOT-COUPE S.N.C. Firma ROBOT-COUPE S.N.C., ani žádná z jejích filiálek nebo přidružených společností, žádný distributor, obchodní zástupce, zaměstnanec nebo pojišťovací agent, nemohou být voláni k odpovědnosti za škody, ztráty nebo nepřímé náklady, související s přístrojem anebo s nemožností jej používat.



DŮLEŽITÉ POKYNY

POZOR: Abyste předešli zraněním (elektrickým proudem anebo jiným zraněním...) a hmotným škodám, způsobeným nesprávným používáním Vašeho přístroje, si pozorně přečtěte dále uvedené pokyny a bezpodmínečně je dodržujte. Přečtením této příručky se lépe seznámíte s Vaším přístrojem, což Vám umožní přístroj správně používat. Přečtěte si veškeré zde uvedené instrukce a dejte je také přečíst všem, kdo by mohli přístroj používat.

VYBALENÍ

• Přístroj vyjměte opatrně z obalu a vyjměte také všechny krabice nebo kartony, obsahující příslušenství nebo specifická zařízení.

• POZOR na řezné nástroje: nože, disky…

INSTALACE

• Doporučujeme Vám postavit přístroj na dokonale pevný podklad.

PŘIPOJENÍ K SÍTI

• Vždy ověřte, že druh proudu Vaší elektrické sítě odpovídá označení na štítku bloku elektromotoru a že přístroj bude snášet procházející proud.

• Přístroj musí být bezpodmínečně uzemněn.

MANIPULACE

• S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.

MONTÁŽNÍ POSTUP

• Dodržujte jednotlivé fáze montážního postupu (viz str. 96) a ujistěte se, že jsou všechna příslušenství správně umístěna.

POUŽÍVÁNÍ

• Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

• Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

• Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.

• Přístroj nepřetěžujte.

• Nikdy neuvádějte přístroj do chodu naprázdno.

ČIŠTĚNÍ

• Z bezpečnostních důvodů přístroj vždy vypněte dříve než jej začnete čistit.

• Po ukončení práce vždy přístroj a všechna jeho příslušenství systematicky vyčistěte.

• Nevkládejte blok elektromotoru do vody.

• Hliníkové díly čistěte speciálním čistícím prostředkem určeným pro hliník.

• Pro čištění plastových dílů nepoužívejte příliš zásaditý čistící prostředek (s příliš silným obsahem sody nebo čpavku).

• V žádném případě nemůže být firma Robot-Coupe volána k odpovědnosti v případě nedodržení uživatelem základních pravidel čistoty a hygieny.

ÚDRŽBA

• Před jakýmkoliv zásahem na elektrických částech bezpodmínečně přístroj odpojte od sítě.

• Pravidelně kontrolujte stav těsnění nebo kroužků a správnou funkci ochranných prvků.

• Údržba a kontrolní prohlídka příslušenství musí být prováděny obzvlášť pečlivě, jsou-li v připravovaných směsích obsaženy korozívní látky (kyselina citrónová...).

• Přístroj nepoužívejte, jsou-li poškozeny přívodní kabel anebo zástrčka, nefunguje-li přístroj normálně anebo byl-li jakkoliv poškozen.

• Neváhejte se obrátit na Vaše Oddělení údržby, zjistíte-li jakýkoliv problém.

STALI JSTE SE UŽIVATELI KROUHAČE ZELENINY CL 40

CL 40 je pracovní nástroj, dokonale přizpůsobený potřebám profesionálních uživatelů. Bude Vám poskytovat mnohé služby a budete jej lépe poznávat v průběhu používání.

Model je vybavená **nádobou krouhače** a víkem z materiálu ABS. Nové tvary vstupních žlabů jsou navrženy pro optimální kvalitu řezu.

CL 40 má k dispozici **sadu 28 disků** na přípravu: plátků, tyčinek, kostiček, hranolků a na strouhání.

Jednoduchá konstrukce přístroje umožňuje velmi snadno sejmout a opět nasadit jednotlivé často používané díly a tím usnadnit jejich údržbu a čištění.

Tato příručka obsahuje důležité informace, které byly vypracovány tak, aby investice, které uživatel vložil do krouhače zeleniny CL 40, mu přinášely co největší zisk.

Proto Vám vřele doporučujeme, abyste si příručku pozorně přečetli před uvedením přístroje do chodu.

Příručka obsahuje i několik příkladů příprav, které Vám umožní se přístroj rychle naučit používat a ocenit jeho mnohé vynikající vlastnosti.

UVEDENÍ PŘÍSTROJE DO CHODU

• PŘIPOJENÍ K SÍTI

Dříve než přístroj připojíte, ověřte, zda druh proudu Vaší elektroinstalace odpovídá proudu uvedenému na štítku přístroje.

⚠ P O Z O R

PŘÍSTROJ MUSÍ BÝT BEZPODMÍNEČNĚ UZEMNĚN (RIZIKO ZABITÍ ELEKTRICKÝM PROUDEM).

ROBOT-COUPE vybavuje modely CL 40 přístrojů různými typy elektromotorů:

230 V / 50 Hz / 1
120 V / 60 Hz / 1
220 V / 60 Hz / 1

Přístroj je dodáván s napájecím kabelem ukončeným jednofázovou zástrčkou.

MONTÁŽNÍ POSTUP

Krouhač zeleniny se skládá ze dvou rozebíratelných částí: z nerezové nádoby krouhače a z víka.



1) Postavte přístroj blokem elektromotoru proti sobě, nasaďte nádobu krouhače zeleniny na blok motoru, výstupní žlab je na pravé straně.



2) Otáčejte nádobou směrem doprava, až se výstupky bloku elektromotoru zasunou do vybrání.

3) Nasaďte výstupní kotouč z černého plastu nebo výstupní kotouč z bílého plastu na hřídel motoru a zkontrolujte, zda je dobře nasazen až nadoraz.



2 výstupní nástavce:

Přístroj CL 40 je dodáván se 2 výstupními nástavci - jedním výstupním kotoučem z černého plastu a zvláštní nástavec na zelí z bílého plastu. Tento nástavec na zelí zaručuje zvlášť účinné vypadávání zelí během krájení. Na ostatní druhy zeleniny použijte výstupní kotouč černé barvy.



Nástavec na zelí



Disque évacuateur

4) Volba disku:

Vybrali jste si disk na krájení na plátky, tyčinky nebo krouhání: umístěte disk na vytlačovací disk.





b) **Vybrali jste si příslušenství pro krájení na kostičky:** neboli mřížku spolu s diskem na krájení na plátky.

Pouze kotouče z hliníku pro krájení plátků 8 mm, 10 mm a 12 mm mohou být namontované na mřížku pro přípravu kostiček.

Mřížku pro přípravu kostiček nasaďte řádně na nádobu pro krájení zeleniny (viz text v rámečku na druhé straně).

Potom nasaďte odpovídající disk na krájení na plátky a našroubujte křídlovou matici na osu bloku motoru a disk na krájení na plátky zablokujte.





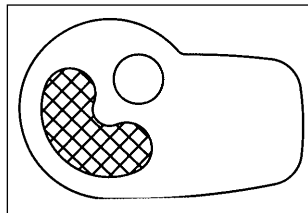
P O Z O R

- **MONTÁŽ MŘÍŽKY PRO KRÁJENÍ NA KOSTIČKY:**

Mřížky mohu být umístěny dvěma různými způsoby, podle typu používaného žlabu, tak aby bylo omezeno na minimum množství zmetkových řezů.

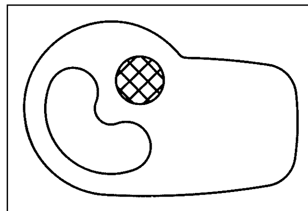
- **Poloha 1:** používání **velkého žlabu.**

V tomto případě se doporučuje umístit mřížku na krájení na kostičky tak, aby byly nože mřížky nas vislici vzhledem ke žlabu (nože mřížky jsou vidět, díváte-li se do žlabu.



- **Poloha 2:** používání **trubicový žlabu.**

V tomto případě musí být mřížka umístěna tak, aby byly nože mřížky na svislici vzhledem k trubici (nože mřížky jsou vidět, díváte-li se do trubice).



c) **Vybrali jste si příslušenství pro krájení hranolků:**

Příslušenství se skládá z mřížky na hranolky a speciálního disku na krájení hranolků.

Umístěte mřížku na hranolky do nádoby krouhače. Ujistěte se, že je ve správné poloze, hřeben na hranolky musí být u výstupního otvoru.





Potom nasaďte odpovídající disk na krájení na plátky a našroubujte křídlovou matici na osu bloku motoru a disk na krájení na plátky zablokujte.

5) Umístěte na nádobu víko a otáčejte jím doprava až do zajištění víka, víko bude v poloze prodloužení nádoby.





POUŽÍVÁNÍ A VOLBA DISKŮ

Krouhač zeleniny je vybaven dvěma žlaby:

- **velký otvor** pro krouhání zeleniny jako zelí, celer, salát, rajčata atd.
- **trubicový otvor** určený pro podlouhlou nebo křehkou zeleninu, pro perfektní plátkování.

Kvalita řezu je optimální, je-li tato komora používána při krouhání jako vodící plocha.

POUŽÍVÁNÍ VELKÉHO ŽLABU

- Zdvihněte páku a uvolněte přístup do žlabu.
- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.
- Vraťte páku na místo svisle nad žlab.
- Začněte na páku tlačit, potom přístroj spusťte a dál tlačte, tak dlouho až nebude ve žlabu žádná zelenina.

POUŽÍVÁNÍ TRUBICOVÉHO ŽLABU

- Naplňte zeleninou až po horní okraj žlabu.
- Začněte tlačit na páku, přístroj spusťte a tlačte tak dlouho, až bude veškerá zelenina nakrájena.

PLATKOVAČ 

P 1	mrkev / zelí / okurka / cibule / brambor / pór
P 2 / P 3	citrón / mrkev / houby / zelí / brambor / okurka / cukíny / cibule / pór / paprika
P 4 / P 5	baklažán / červená řepa / mrkev / houby / okurka / paprika / křen / salát / brambor / rajčata
P 6	baklažán / červená řepa / mrkev / houby / okurka / paprika / křen / salát / brambor

VLNKOVAČ 

V 2	červená řepa / brambor / mrkev

STROUHAČ 

S 1,5	celer / sýr	**S 9**	zelí / sýr
S 2	mrkev / celer / sýr	**Parmezán** / čokoláda	
S 3	mrkev	**Křen 0,7 mm**	
S 6	zelí / sýr	**Křen 1 mm**	

NUDLIČKOVAČ 

N 2x2	mrkev / celer / brambor
N 2x4	mrkev / červená řepa / cukíny / brambor
N 2x6	mrkev / červená řepa / cukíny / brambor
N 4x4	baklažán / červená řepa / cukíny / brambor
N 6x6	baklažán / červená řepa / celer / cukíny / brambor
N 8x8	celer / brambor

KOSTKY 

K 8x8	brambor / mrkev / cukíny / burák / řepa
K 10x10	brambor / mrkev / cukíny / burák / řepa

HRANOLKY 

H 8x8	brambor
H 10x10	brambor

ČIŠTĚNÍ



P O Z O R

S ohledem na Vaši bezpečnost Vám doporučujeme, abyste přístroj vždy nejprve vypnuli a potom teprve jej čistili (riziko zabití elektrickým proudem).

Poté, co jste sejmuli hlavu krouhače zeleniny, vyjměte disk, případně mřížku na krájení kostiček nebo hranolků, potom vytlačovací disk a nakonec sejměte nádobu.

Všechny díly lze mýt v myčce, pokud se správně dodržuje dávkování mycího prostředku a pokud je použitý mycí prostředek použitelný na plastové a nerezové materiály. Mytí v myčce nicméně urychluje stárnutí dílů.

U kotoučů určených pro krájení velmi jemných kousků zeleniny a hranolků se doporučuje pravidelně čistit záchytné části pod čepelemi.

K tomuto účelu je třeba odšroubovat čepele pomocí plochého šroubováku.

Nikdy neponořujte blok elektromotoru do vody, čistěte jej vlhkým hadrem nebo houbičkou.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ

Ověřte, že je možné čistit plastové díly odmašťovačem. Některé silně zásadité čistící prostředky (například se silnou koncentrací sody nebo čpavku) jsou absolutně neslučitelné s některými plasty a rychle je ničí.

ÚDRŽBA

• TĚSNÍCÍ KROUŽEK

Těsnící kroužek na ose elektromotoru musí být pravidelně potřen olejem (používejte stolní olej).

Aby byla zajištěna dokonalá těsnost elektromotoru, doporučuje se pravidelně kontrolovat stav opotřebení tohoto kroužku a v případě potřeby jej vyměnit.

Těsnící kroužek je snadno vyměnitelný, aniž by bylo třeba demontovat elektromotor. Doporučujeme Vám pozorně dbát, aby byl kroužek stále v dobrém stavu.

• KROUŽEK PRO ZAVĚŠENÍ

Doporučuje se pravidelně kontrolovat opotřebení tohoto kroužku, aby si přístroj zachoval veškeré vlastnosti zajišťující pohodlné používání.

V případě opotřebení tohoto kroužku doporučujeme jeho výměnu.

• KROUHACÍ ČEPELE

Čepele koutoučů pro krájení velmi jemných kousků zeleniny a hranolků jsou díly, které podléhají opotřebení, a které je proto třeba čas od času vyměnit pro zachování stále stejné kvality řezu.

• KROUHACÍ KOTOUČE NA PROUŽKY A VLNKY

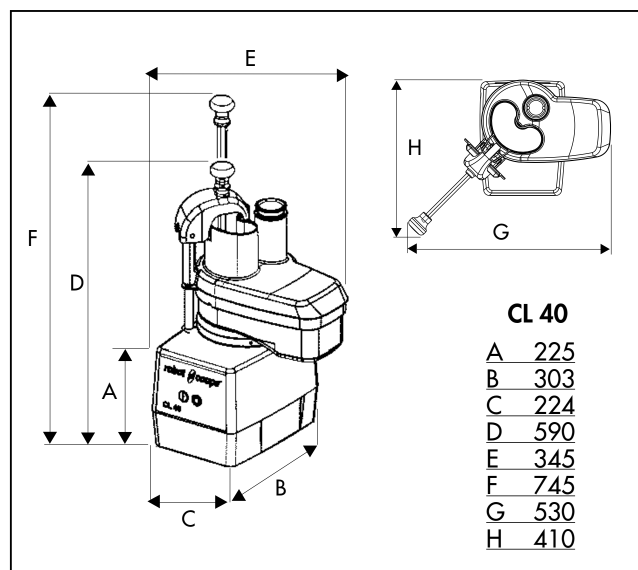
Kotouče určené ke krouhání proužků a vlnek se časem opotřebovávají. Doporučujeme je čas od času vyměnit pro zachování stále stejné kvality řezu.

TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

• VÁHA

	Netto	Brutto
CL 40 (bez disku)	16 kg	18 kg
Disk	0,5 kg	0,6 kg

• ROZMĚRY (v mm)



• PRACOVNÍ VÝŠKA

Doporučujeme Vám umístit CL 40 na pevnou pracovní plochu, tak aby byla výška horního okraje velkého žlabu mezi 1,20 m a 1,30 m.

• HLADINA HLUKU

Stálá ekvivalentní hladina akustického tlaku za chodu naprázdno krouhače zeleniny CL 40 je nižší než 70 dB (A).

• ELEKTRICKÉ CHARAKTERISTIKY

Nástroj jedna fáze

Motor	Rychlost (ot/min)	Intenzita (A)
230 V/50Hz	500	5.4
240 V/50Hz	500	5.4
120 V/60Hz	600	12.0
220 V/60Hz	600	5.4

- Výkonnost je uvedena v tabulce základních charakteristik.

BEZPEČNOST

CL 40 je opatřen magnetickým bezpečnostním systémem a motorovou brzdou. Otevření víka má za následek zastavení motoru.

Chcete-li uvést přístroj opět do chodu, stačí opět zajistit víko a stisknout zelený spínač.

⚠ **P O Z O R**

S disky nebo noži manipulujte opatrně, jsou to řezné nástroje.

CL 40 je vybaven **tepelnou ochranou**, která automaticky zastaví elektromotor v prípade príliš dlouhého používání nebo pri pretížení.

V tom prípade vyckejte vychladnutí prístroje a opet jej zapnete.



PŘIPOMENUTÍ

Nikdy nezkoušejte zrušit ochranné a bezpečnostní systémy.

Nikdy nevkládejte žádný předmět dovnitř pracovního prostoru.

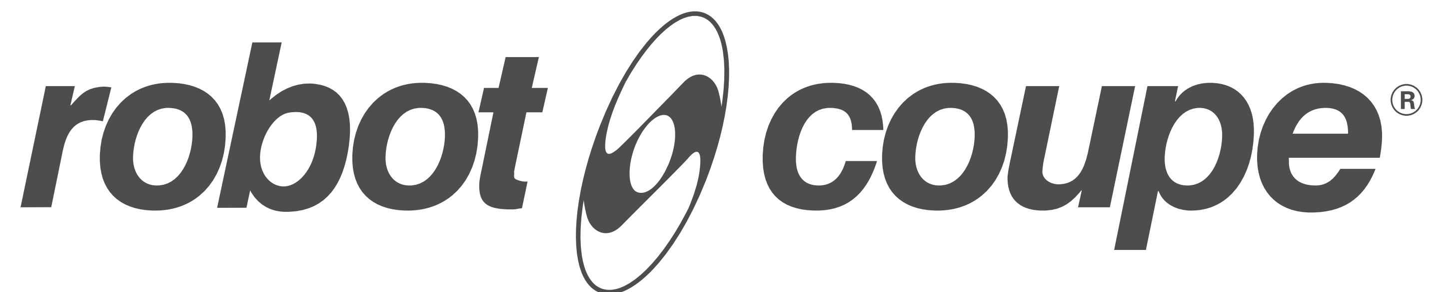
Nikdy neposouvejte zpracovávané produkty rukou.

Přístroj nepřetěžujte.

Nikdy nespouštějte přístroj naprázdno.

NORMY

Odvolávat se na prohlášeni o shodě na straně 3.



DONNÉES TECHNIQUES

TECHNICAL DATA

TECHNISCHE ANGABEN

TECHNISCHE GEGEVENS

DATOS TÉCNICOS

DATI TECNICI

DADOS TÉCNICOS

TEKNISKA DATA

TEKNISKE DATA

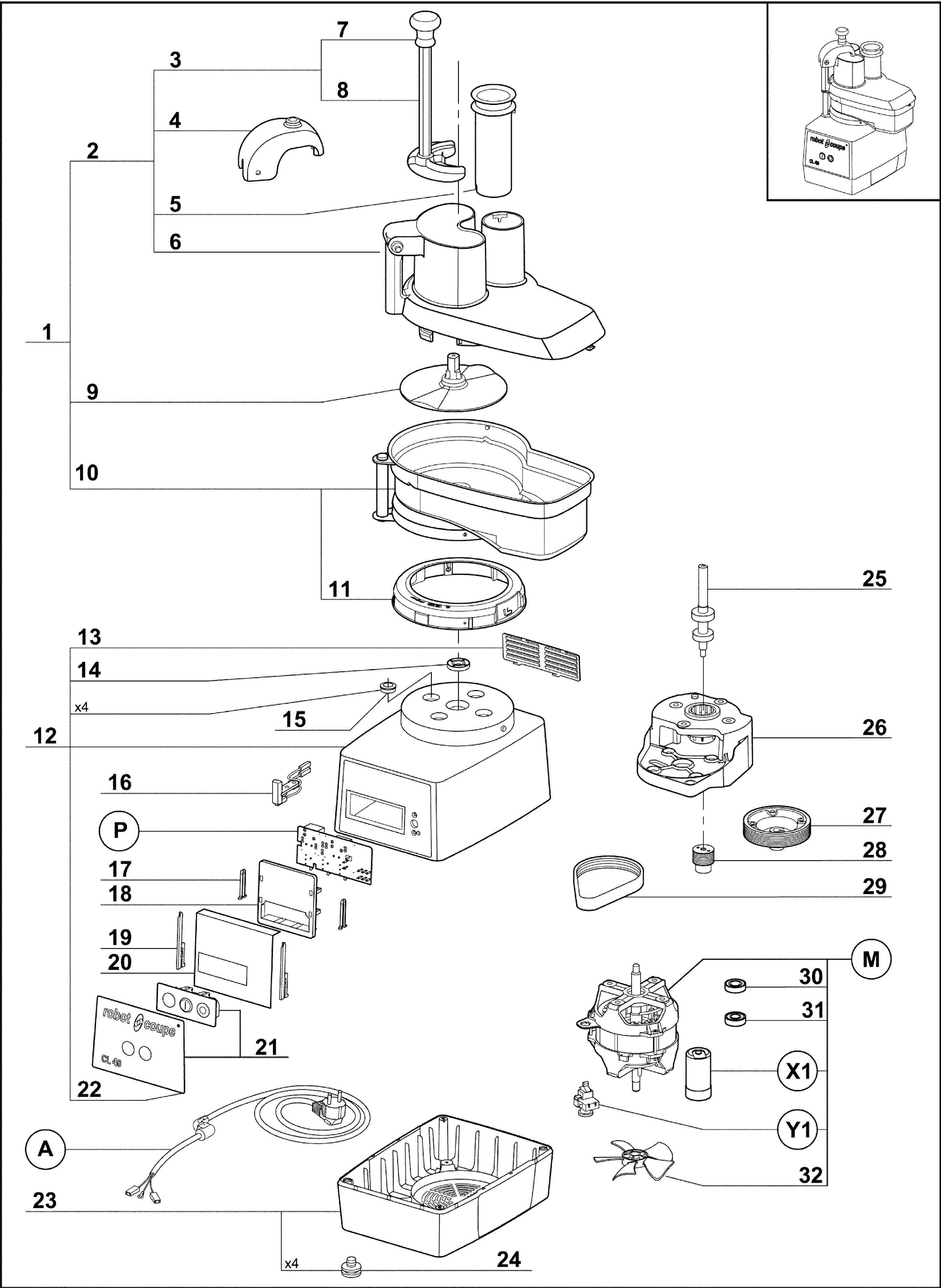
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

INSTRUKCJA OBSŁUGI

robot coupe®

CL 40

N° de série / Serial number
- 638 - - - - - - -



C : 11/2011 | REV :

robot coupe®

CL 40

N° de série / Serial number
- 638 - - - - - - -

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1	27 400	ACCESSOIRE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER ATTACHMENT
2	49 033	TETE COUPE-LEGUMES COMPLETE	VEGETABLE SLICER HEAD
3	29 880	ENS POUSSOIR	PUSHER ASSEMBLY
4	49 036	GUIDE POUSSOIR	PUSHER GUIDE
5	118 324	POUSSOIR CAROTTES	ROUND PUSHER
6	49 037	COUVERCLE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER LID
7	117 452	POIGNEE	HANDLE KNOB
8	103 703	POUSSOIR LEGUMES	VEGETABLE PUSHER
9	104 921	DISQUE EVACUATEUR	SLING PLATE
10	49 034	CUVE COUPE-LEGUMES	VEGETABLE SLICER BOWL
11	49 035	ENS RONDELLE D'ACCROCHAGE	LOCKING WASHER ASSEMBLY
12	49 029	ENS SUPPORT MOTEUR	MOTOR SUPPORT ASSEMBLY
13	104 122	GRILLE VENTILATION	VENT COVER
14	501 010	BAGUE ETANCHEITE	MOTOR SEAL
15	104 070	CAPSULE CACHE VIS	BOLT COVER
16	29 356	ILS COMPLET COUPE-LEGUMES	VEGETABLE REED SWITCH
17	102 913	CLAVETTE PLASTRON	PANEL KEY
18	102 911	SUPPORT PLATINE	PCB SUPPORT
19	117 703	CLAVETTE FIXE PLATINE	PCB KEY
20	104 131	PROTEGE PLATINE	PCB PROTECT
21	49 031	ENS TABLEAU COMMANDE	SWITCH ASSEMBLY
22	49 032	PLAQUE FRONTALE	FRONT PLATE
23	39 112	ENS SOCLE	BASE ASSEMBLY
24	39 928	PIEDS (x4)	FEET (x4)
25	29 604	ENS AXE TRANSMISSION	TRANSMISSION SHAFT ASSEMBLY
26	104 125	SUPPORT TRANSMISSION	TRANSMISSION SUPPORT
27	102 923	POULIE RECEPTRICE	LARGE PULLEY
28	102 924	POULIE MOTRICE	SMALL PULLEY
29	503 940	COURROIE	BELT
30	504 229	ROULEMENT MOTEUR SUPERIEUR 6002 2RS	UPPER BALL-BEARING 6002 2RS
31	600 457	ROULEMENT MOTEUR INFERIEUR 6201 2RS	LOWER BALL-BEARING 6201 2RS
32	117 610	VENTILATEUR MOTEUR	MOTOR FAN

Index	Désignation	Description
A	CABLE D'ALIMENTATION	POWER CORD
M	MOTEUR	MOTOR
P	CARTE DE COMMANDE	CONTROL BOARD
X	CONDENSATEUR DE DEMARRAGE	STARTING CAPACITOR
Y	RELAIS DEMARRAGE MOTEUR	MOTOR STARTING RELAY

Machine	Voltage	A	M	P	X1	Y1
2 149 Pack 2D UK	240/50/1	504 275	3 122	103 691	600 018	500 289
24 571 UK		504 275				
2 148 Pack 2D AUST		504 278				
24 572 AUST		504 278				
24 577 DK	230/50/1	504 276				
24 576 CH		504 292				
2 150 Pack 6D SWE		504 274				
24 570		504 274				
24 584 SAU	220/60/1	504 275	3 195			504 674
24 594 BRA		39 604				
24 574		504 274			600 018	504 674
24 575	120/60/1	504 277	3 125	103 690	603 669	500 296

C : 11/2011 | REV :

DISQUES / DISCS

777 110 - 777 120
777 130

R101A, R201, R201 Ultra, R211, R211 Ultra, R201E, R201 Ultra E, R301, R301 Ultra**, R302, R302 Plus, R401**, R402**, R402 VV**, CL40****

EMINCEURS / SLICERS — 777 110

1 mm → 6 mm

1 mm	1*
2 mm	2*
3 mm	3*
4 mm	4*
5 mm	5*
6 mm	6*

ONDULÉS / WAVED CUT — 777 110

2 mm

POMME ONDULEES 2 mm / RIPPLE CUT 2 mm	7*

RAPEURS / GRATERS — 777 120

1,5 mm → 9 mm

1,5 mm	8*
2 mm	9*
3 mm	10*
6 mm	11*
9 mm	12*
PARMESAN / PARMESAN	13*
POMME DE TERRE / POTATOES	14*
RADIS 0,7 mm / RADISH 0,7 mm	15*
RADIS 1 mm / RADISH 1 mm	16*
RADIS 1,3 mm / RADISH 1,3 mm	17*
1,5 mm (POUR CL40 / FOR CL40)	18*
2 mm (POUR CL40 / FOR CL40)	19*
3 mm (POUR CL40 / FOR CL40)	20*

BATONNETS / JULIENNE — 777 130

2x2 mm → 8x8 mm

2 x 2 mm	21*
2 x 4 mm	22*
2 x 6 mm	23*
4 x 4 mm	24*
6 x 6 mm	25*
8 x 8 mm	26*

* Voir tarif machines / See export price list ** Toutes versions / All versions

Maj : 02/2009 | REV : a

R302, R302 Plus, R402**, R402 VV**, CL 40**

EQUIPEMENT MACEDOINE / DICING KIT — 777 140

8x8x8 → 12x12x12

	8x8x8 mm	10x10x10 mm	12x12x12 mm
A	27*	28*	29*
B	30	31	32
C	33	34	35
D	36	36	36
E	37	37	37

D-CLEAN KIT — 777 145

38, 39, 40, 41

EQUIPEMENT FRITES / FRENCH FRIES KIT — 777 150

8x8 mm → 10x10 mm

	8x8 mm	10x10 mm
D	36	36
F	42*	43*
G	44	45
H	46	47
I	48	49

ACCESSOIRES / ACCESSORIES

50*, 51*

* Voir tarif machines / See export price list

** Toutes versions / All versions

robot coupe®

DISQUES / DISCS

777 110 - 777 120 - 777 130
777 140 - 777 145 - 777 150

Index	Pièce / Part	Désignation	Description
1*	*27 051	EMINCEUR 1 mm	SLICER 1 mm
2*	*27 555	EMINCEUR 2 mm	SLICER 2 mm
3*	*27 086	EMINCEUR 3 mm	SLICER 3 mm
4*	*27 566	EMINCEUR 4 mm	SLICER 4 mm
5*	*27 087	EMINCEUR 5 mm	SLICER 5 mm
6*	*27 786	EMINCEUR 6 mm	SLICER 6 mm
7*	*27 621	POMPE ONDULEES 2 mm	RIPPLE CUT 2 mm
8*	*27 588	RAPEUR 1,5 mm	GRATER 1,5 mm
9*	*27 577	RAPEUR 2 mm	GRATER 2 mm
10*	*27 511	RAPEUR 3 mm	GRATER 3 mm
11*	*27 046	RAPEUR 6 mm	GRATER 6 mm
12*	*27 632	RAPEUR 9 mm	GRATER 9 mm
13*	*27 764	PARMESAN	PARMESAN
14*	*27 191	POMME DE TERRE	POTATOES
15*	*27 078	RADIS 0,7 mm	RADISH 0,7 mm
16*	*27 079	RADIS 1 mm	RADISH 1 mm
17*	*27 130	RADIS 1,3 mm	RADISH 1,3 mm
18*	*27 148	RAPEUR 1,5 mm POUR CL40	GRATER 1,5 mm FOR CL40
19*	*27 149	RAPEUR 2 mm POUR CL40	GRATER 2 mm FOR CL40
20*	*27 150	RAPEUR 3 mm POUR CL40	GRATER 3 mm FOR CL40
21*	*27 599	BATONNET 2X2 mm	JULIENNE 2X2 mm
22*	*27 080	BATONNET 2X4 mm	JULIENNE 2X4 mm
23*	*27 081	BATONNET 2X6 mm	JULIENNE 2X6 mm
24*	*27 047	BATONNET 4X4 mm	JULIENNE 4X4 mm
25*	*27 610	BATONNET 6X6 mm	JULIENNE 6X6 mm
26*	*27 048	BATONNET 8X8 mm	JULIENNE 8X8 mm
27*	*27 113	EQUIPEMENT MACEDOINE 8X8 mm	DICING KIT 8X8 mm
28*	*27 114	EQUIPEMENT MACEDOINE 10X10 mm	DICING KIT 10X10 mm
29*	*27 298	EQUIPEMENT MACEDOINE 12X12 mm	DICING KIT 12X12 mm
30	29 333	EMINCEUR MACEDOINE 8 mm	DICING SLICER 8 mm
31	29 334	EMINCEUR MACEDOINE 10 mm	DICING SLICER 10 mm
32	39 284	EMINCEUR MACEDOINE 12 mm	DICING SLICER 12 mm
33	102 064	GRILLE MACEDOINE 8 mm	DICING GRID 8 mm
34	102 065	GRILLE MACEDOINE 10 mm	DICING GRID 10 mm
35	105 226	GRILLE MACEDOINE 12 mm	DICING GRID 12 mm
36	39 933	ENSEMBLE VIS DE BLOCAGE	LOCKING SCREW ASSEMBLY
37	39 935	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
38	39 881	D-CLEAN KIT	D-CLEANING KIT
39	39 883	OUTIL RACLEUR	SCRAPER TOOL
40	39 882	OUTIL DE NETTOYAGE	CLEANING TOOL
41	39 884	SUPPORT GRILLE	GRID HOLDER
42*	*27 116	EQUIPEMENT FRITES 8 mm	FRENCH FRIES KIT 8 mm
43*	*27 117	EQUIPEMENT FRITES 10 mm	FRENCH FRIES KIT 10 mm
44	29 343	EMINCEUR FRITES 8 mm	FRENCH FRIES SLICER 8 mm
45	29 344	EMINCEUR FRITES 10 mm	FRENCH FRIES SLICER 10 mm
46	102 066	GRILLE FRITES 8 mm	FRENCH FRIES GRID 8 mm
47	102 067	GRILLE FRITES 10 mm	FRENCH FRIES GRID 10 mm
48	39 936	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
49	39 937	ENSEMBLE LAME + VIS	BLADE + SCREWS ASSEMBLY
50*	*27 019	CASIER DE RANGEMENT 6 DISQUES	STORAGE LOCKER 6 DISC
51	502 579	PIERRE A AFFUTER	HONING STONE

* Voir tarif machines / See export price list ** Toutes versions / All versions

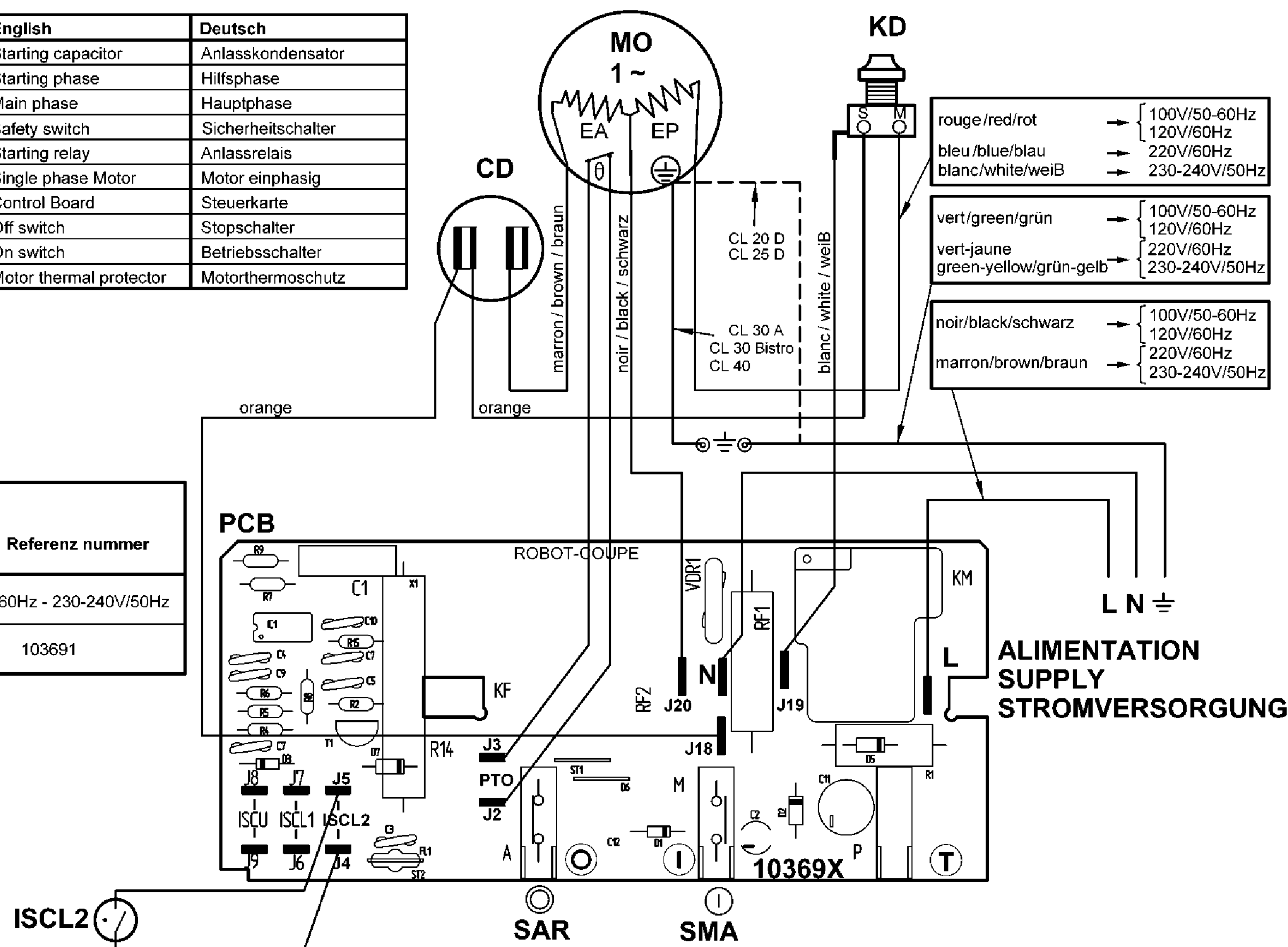
Maj : 02/2009 | REV : a

CL 20 D - CL 25 D - CL 30 A - CL 30 Bistro - CL 40 100V/50-60Hz - 120V/60Hz - 220V/60Hz - 230-240V/50Hz 1~

SCHEMA ELECTRIQUE ELECTRIC DIAGRAM ELEKTRISCHES SCHALTBILD

	Français	English	Deutsch
CD	Condensateur de démarrage	Starting capacitor	Anlasskondensator
EA	Phase auxiliaire	Starting phase	Hilfsphase
EP	Phase principale	Main phase	Hauptphase
ISCL2	Interrupteur sécurité	Safety switch	Sicherheitschalter
KD	Relais de démarrage	Starting relay	Anlassrelais
MO	Moteur monophasé	Single phase Motor	Motor einphasig
PCB	Carte de commande	Control Board	Steuerkarte
SAR	Bouton poussoir arrêt	Off switch	Stopschalter
SMA	Bouton poussoir marche	On switch	Betriebsschalter
θ	Protecteur thermique moteur	Motor thermal protector	Motorthermoschutz

PCB	
N° de référence / Part number / Referenz nummer	
100V/50-60Hz - 120V/60Hz	220V/60Hz - 230-240V/50Hz
103690	103691





robot coupe®

Head Office, French,
Export and Marketing Department:
48, rue des Vignerons
94305 Vincennes Cedex- France
Tel.: 01 43 98 88 15 - Fax: 01 43 74 36 26
Email: international@robot-coupe.com

Service Clients Belgique
26, Rue des Hayettes
6540 Mont Sainte-Geneviève
Tél. : (071) 59 32 62
Fax : (071) 59 36 04
Email : info@robot-coupe.be

Delegación comercial en España:
Riera Figuera Major, 13-15 baix
08304 Mataró (Barcelona)
Tel.: (93) 741 10 23 - Fax: (93) 741 12 73
Email: robot-coupe@robot-coupe.e.telefonica.net

Robot-Coupe Italia srl
Via Stelloni Levante 24/a
40012 Calderara di Reno (BO)
Tel: 051 72 68 10 - Fax: 051 72 68 12
Email: info@robot-coupe.it

www.robot-coupe.com

Réf. : 410 497 - 02/2012 - **CL 40** - 12 Langues